

rs

/rincón del sibarita/

12 6,00 euros/trimestral/

Cantabria

La tierra de la calma y el sabor

Entrevista

Mikel López Iturriaga, periodista autor del libro 'Las recetas de El Comidista'

Gourmet

Universo de calidad

Entrevista

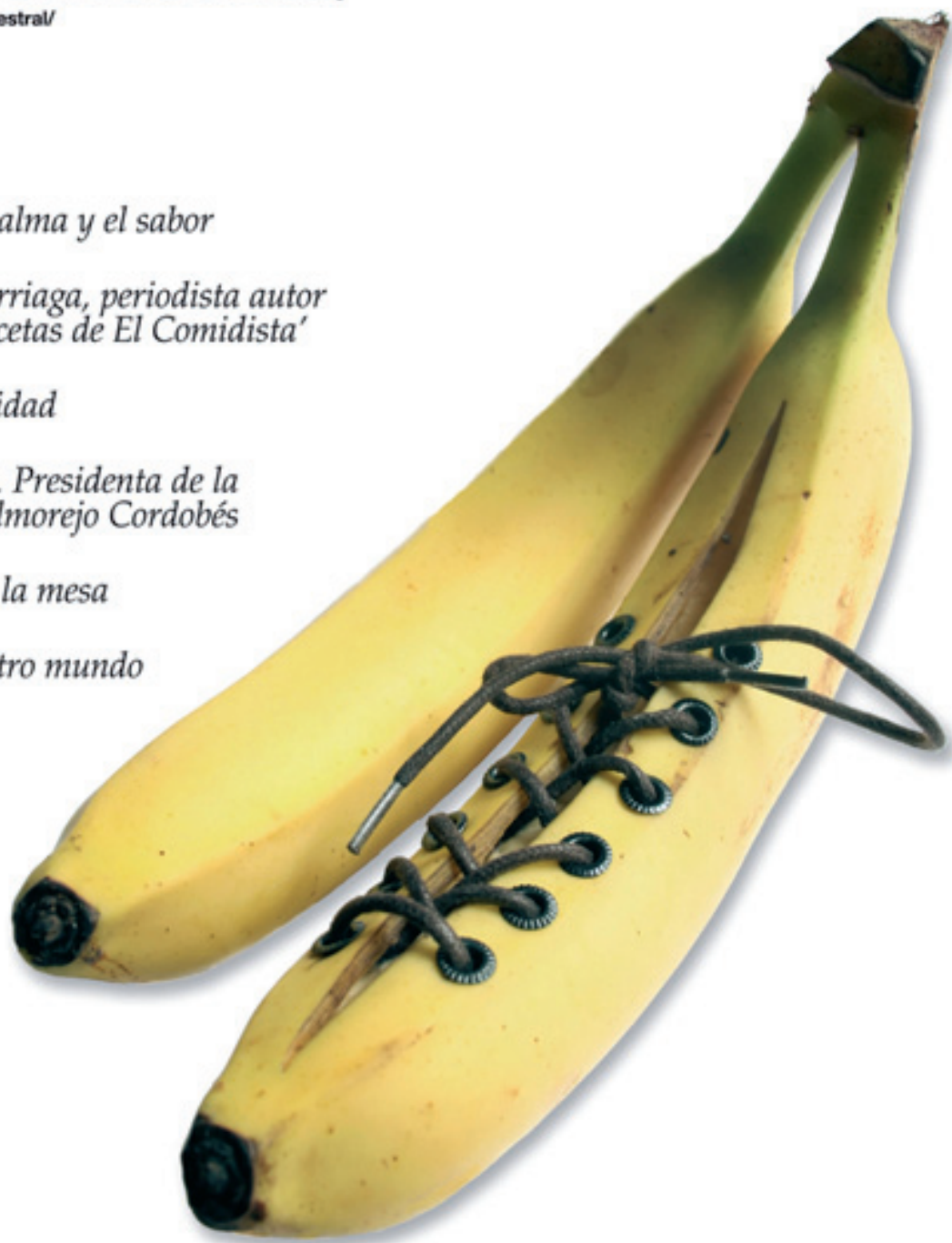
M^a José Montes. Presidenta de la Cofradía del Salmorejo Cordobés

Bodegas

Compañeros en la mesa

Aceites

El fruto de nuestro mundo



Nos ponemos las botas

Todo un lujo al alcance de todos



Los Nachos de Morcilla de Burgos



Cava Gran Reserva Hill Brutisimo



Gold Cuvée clásico



Perlas Blanc Caviar de caracol



Armand de Brignac Brut Gold Midas

***Calificado como el Número 1 del mundo,
en una cata a ciegas realizada entre mil
marcas de champagne.***

<http://www.corchito.es>

<http://www.facebook.com/todounlujo>

sumario

/rincón del sibarita/

06 Editorial

08 Agenda

Sobre gastronomía y algo más

12 Entrevista

Mikel López Iturriaga, periodista, bloguero y autor del libro 'Las recetas de El Comidista'

16 Cantabria

Tierra de calma y sabor

34 Madrid

Una ciudad capital

48 Bodegas

Vinos y licores, clásicos de nuestras mesas

68 Aceite

La pasión de una tierra

74 Gourmet

Un estilo de vida, la religión de lo mejor

76 Entrevista

M^o José Montes. Presidenta de la Cofradía del Salmorejo Cordobés

108 Un relato gourmet

¿Proust? ¿Quién es ese Proust?

112 Restaurantes

Placer de mesa y mantel

125 Recetas

¿Quiere usted hacerlo?

130 Guía

Nuestras sugerencias

136 Música y Libros

Refugios para el espíritu



/rincón del sibarita/

Edita

Zeta Magazine, S.L.

Presidente

Antonio Zabaco Costa

Editor

Fernando Zabaco

Director General y Marketing

José Antonio Zabaco

Directora Comercial

Margarita Barjuan

Director de Recursos Humanos

Manel Blaya

Director Financiero

Jesús Martín

Administración y Publicidad

c/ Rosselló 466, 08025 Barcelona. Tel.: 93 490 91 19. Fax: 93 409 55 22 - www.doblezeta.com

Edición Antonio Molina

Dirección de Arte y Maquetación Jordi Dejuan

Maquetación Pedro Hombrados García / Felipe Cardona Guzmán

Portada Fotografía www.sxc.hu

Fotografía www.sxc.hu

Publicidad Doble Zeta Comunicación S.L. Tel.: 902 02 66 33 - info@rsrincondelsibarita.com

Director Monográficos José Luis Rubio

Administración Comercial

Directora M^a Carmen Adelantado

Coordinación Montserrat Omenat, Silvia Martínez

Atención al cliente M^a Elena Teixidó

D.L. B11645-2010

Visite nuestra web: www.rsrincondelsibarita.com

Distribución: Nacional

Colaboradores:

Tiendas 
ELMUNDO.es

C. L. U. B.
LA AZACIBA DE
Carlos Herrera

CORCHITO
ONLINE STORE



Prohibida la reproducción total o parcial de cualquier artículo o fotografía sin previa autorización del editor.

son marcas del Grupo Doble Zeta, S.L.



LECHAZO

DE CASTILLA Y LEÓN



Aranda de Duero (947 54 62 90)



Junta de
Castilla y León



CASTILLA Y LEÓN



Ayuntamiento de
Aranda de Duero



Diputación Provincial de Burgos

DIPUTACIÓN DE
PALENCIA
UNIDAD CON LA NATURALEZA



Diputación Provincial de Soria



DIPUTACIÓN DE VALLADOLID

DIPUTACIÓN DE
ZAMORA

Hola amigos.

Nuevamente ponemos a su disposición un catálogo de sensaciones. Les proponemos que nos acompañen en la aventura del sabor.

Un recorrido por todo tipo de delicias que hacen del arte culinario todo un placer para los verdaderos sibaritas. Un viaje que no es nuevo, ya que desde su creación **RS Rincón del Sibarita** se ha propuesto ser un muestrario en el que nuestros sentidos, desde la vista, hasta el gusto, pero también el olfato y hasta el oído, tengan su momento para disfrutar.

RS Rincón del Sibarita, es una revista para saborear en todos los conceptos.

En este número, encontramos nuestras delicatessen, productos que son capaces por sí mismos de enriquecer una despensa, una mesa, de dar realce a cualquier plato, de aportar carisma a lo que estamos cocinando.

Son productos de la más alta calidad, que tienen el valor de ser reconocidos no sólo por los más finos paladares, sino también por el conjunto de los mejores chefs del momento. Porque siempre responden de la mejor manera, y son valores seguros en cualquier combinación.

Dedicamos un espacio de nuestra revista a hablar de lugares con un gusto especial.

Como Cantabria, tierra de sabores, de sensaciones, de naturaleza desbordante y de colores auténticos. También de sabores que merece la pena conocer y disfrutar con calma.

Un repaso por nuestras páginas nos ayuda a conocer esta tierra y sus sabores de la mano de sus productos y habitantes ilustres, como David Bustamante.

Una revista de sabor auténtico, de paladar fino, y de exigencia máxima. Que siempre ofrece lo mejor, porque con lo mejor nunca se falla. Como siempre, damos las gracias a nuestros amigos y colaboradores por su participación en este número.

Fernando Zabaco **Editor**

Viña Pomal Reserva 2005.

Color granate congo. Aromas de maduro.

Azúcares de tabaco, vainilla. Notas especiadas.

Temperado con buena carga.

Complejo, amable y muy armónico.

Un clásico de Rioja.



WINE MODERATION
No se disfruta con moderación.

VIÑA POMAL
LA EXPRESIÓN DE LA RIOJA ALTA
DESDE 1908

breves

Comprar por lo justo

Junto con la variedad de centros comerciales, supermercados, hipermercados y el sector de tiendas y productos a los que solemos dedicar principalmente espacio en nuestra revista, no podemos olvidar también espacios en los que se puede contribuir a que comunidades necesitadas prosperen gracias a nuestras compras. Azúcar, café o chocolate, pueden ayudar a personas de todo el mundo a mejorar su nivel de vida. El comercio justo es una asociación comercial basada en el diálogo, la transparencia y el respeto que busca mayor equidad en el comercio internacional. Entidades como Intermon Oxfam trabajan con Comercio Justo como una de las líneas de actuación básicas. Los establecimientos de comercio justo, son pues, una herramienta muy útil.

Dietas milagrosas a examen

En los últimos tiempos, la preocupación por la figura, asociada también a los trastornos que el sobrepeso puede ocasionar en nuestra salud, ha tenido salida en toda una serie de Dietas que aseguran la pérdida de peso

en un tiempo rápido. Como reclamo, a veces inconsciente, muchos personajes famosos se convierten en el estandarte del seguimiento de este tipo de dietas, sirviendo de modelo a veces pernicioso a todo tipo de personas que quizás no tienen los medios para llevar a cabo las recuperaciones pertinentes en caso de que esas dietas, a veces exageradas, salgan mal.

La Asociación Británica de Dietética, ha elaborado una lista basada en la información que recibe de los ciudadanos, de las cinco peores dietas 'de famosos' por poco fiables y difíciles de seguir. A saber: Dieta Dukan; Dieta de la Alcohorexia; Dietas del Grupo Sanguíneo; Dieta de los Alimentos Crudos y finalmente Dieta del Potito.



Ferran Adrià, cocinero del Barça

Dos iconos del éxito como son en estos días el F.C. Barcelona y el cocinero Ferran Adrià, tarde o temprano tenían que ver como sus caminos se cruzaban. El más famoso de los cocineros actuales, y culé de pro, colaborará con la institución blau-grana para mejorar la alimentación de los deportistas, comenzando desde la emblemática Masía, con el objeto de dar ejemplo a la juventud.

La campaña tendrá como lema 'Somos lo que hacemos, somos lo que comemos', se pretende inculcar hábitos saludables en la alimentación de niños y jóvenes y que desarrolla junto a la Fundació F.C. Barcelona y la Fundació SHE del prestigioso médico Valentí Fuster. Si alguien pensaba que el singular cocinero iba a dejar su actividad en pro de la gastronomía tras el cierre del restaurante El Bulli, tiene una prueba de que no será así.



Basque Culinary Center



basque culinary center

¿Dónde mejor? Si hay un consenso generalizado sobre algún punto en el Universo, es que en el País Vasco se come bien. Muy bien. Así que si en algún lugar debe ubicarse la primera universidad dedicada a los estudios relacionados con la alta cocina, es el País Vasco. Bajo la égida de personajes tan respetados como los cocineros Juan Mari Arzak, Martín Berasategui, Karlos Arguiñano, Pedro Subijana o Andoni Luis Aduriz, nace una **Facultad de Ciencias Gastronómicas**, que seguro que deparará grandes satisfacciones a los paladares de todo el mundo. Se pone en marcha pues, una cantera de grandes cocineros que disfrutaremos en breve.



D'Tapas por la Isla Baja

La pasión por las tapas no conoce límites y cada vez son más los lugares que quieren dar a conocer la riqueza de su oferta. Un total de 28 establecimientos de la comarca de la Isla Baja, en la isla de Tenerife, han participado en la segunda edición del concurso '**D'Tapas por la Isla Baja**', que tuvo lugar entre los días 17 y 26 de noviembre.

El objetivo de este evento fue el de promocionar la riqueza y los valores gastronómicos y culturales de la comarca a través del concepto de la tapa, así como dar a conocer el amplio abanico de establecimientos hosteleros de la zona.

Más información en www.tapislabaja.com

Los vegetarianos y el amor

Es posible que hayan oído que a mucha gente se le conquista por el estómago. Y en este caso, es el estómago, o las preferencias alimentarias, las que pueden resultar fundamentales a la hora de encontrar una pareja. Así, están de moda las webs de contactos en el que el principal punto de unión entre los participantes, es el ser vegetarianos o veganos. Así webs como **Vegetarian Dating**, o **Veggie Connection** se han convertido en herramientas útiles para aquellos que hagan de lo que comen, el factor de elección de a quién amar.



Nace la Asociación de Productores de Vinos y Licores de Sevilla



La provincia de Sevilla tiene vinos y licores de primera calidad que son grandes desconocidos entre los propios sevillanos.

Son 13 las bodegas de la Sierra Norte, el Aljarafe y el Bajo Guadalquivir, representando el 70% de los productores de la provincia, las que han creado la Asociación de Productores de Vinos y Licores de Sevilla, aunque según el presidente de la asociación, Julián Navarro, la intención es que todo el sector se sume a la iniciativa.

La finalidad de la entidad es bien clara, poner en valor el producto y que en las cartas de los bares y restaurantes de Sevilla se incluyan vinos y licores de la provincia.

¿Alimentos irradiados?

En un futuro no muy lejano, los alimentos irradiados serán los preferidos y se buscará en los supermercados el logotipo que los identifica para poder adquirirlos. Es la conclusión de especialistas como Michael Osterholm, director del Centro de Política e Investigación de Enfermedades Infecciosas de la Universidad de Minnesota. La comercialización de estos alimentos irradiados empezó en la década de los 60, y su presencia en los mercados se podría considerar testimonial. La irradiación alimentaria o pasteurización fría de los alimentos se realiza al final de la cadena alimentaria, antes de que se proceda al envío de los alimentos, eliminándose el 99,99% de kilos microorganismos. Carnes, huevos, verduras, mariscos y especias pueden ser irradiados, aunque solo las especias irradiadas son las que tienen una presencia mayor en las tiendas y el único producto aceptado en la UE.





DAMA DE ELAIA

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA ECOLÓGICO
ACEITE DE FINCA DE CALIDAD DIFERENCIADA

www.damadeelaia.com

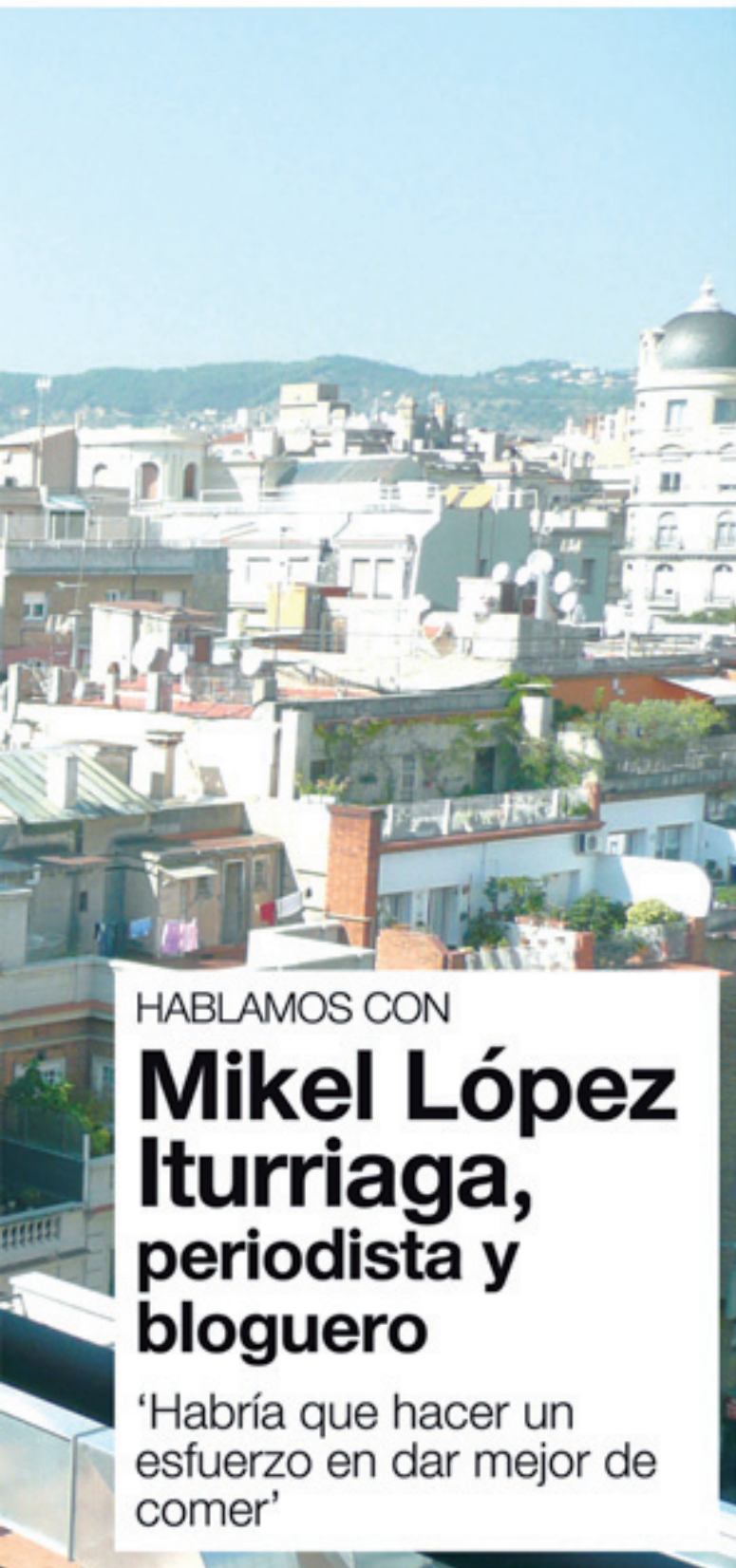
Producido y embotellado en la propiedad Producció Ecològica Roca Cabrera,S.L.
Apdo. Postal n° 1 XERTA-Tarragona-España





Mikel López Iturriaga es un periodista que desde hace ya algunos años, nos muestra otro lado de la gastronomía a través de su blog **El Comidista**. Tras trabajar como periodista musical,

en prensa y televisión, ha conseguido en el campo de la cocina, hacerse un hueco con su visión particular y desprejuiciada de la cocina. Recientemente ha editado el libro '**Las Recetas de El Comidista**', donde,



HABLAMOS CON

Mikel López Iturriaga, periodista y bloguero

‘Habría que hacer un esfuerzo en dar mejor de comer’

como es habitual habla de cocina, y de mucho más.

En **RS Rincón del Sibarita** no hemos querido dejar pasar la oportunidad de que nos comente su visión del mundo de la cocina.

Un periodista que casi siempre se ha dedicado a la cultura, a la música, ha hecho televisión, radio... ¿cómo cae en la trampa de la cocina?

En casa me había interesado por cómo hacía los platos mi madre. Y cuando me fui a vivir sólo era de los que se guardaban las recetas de las revistas para hacerlas, como aficionado. Hice un curso de cocina en la Escuela Hoffmann de Barcelona y ahí aprendí a cocinar más en serio. Poco a poco me fue entrando el gusanillo de hacer algo dentro de mi profesión periodística relacionado con la gastronomía. Pensé en porqué no montar un blog de gastronomía. Me gusta tratar cualquier cosa relacionada con la comida ya que a todos nos interesa lo que comemos. Y creo que había una manera de tratar el tema que no estaba muy trabajada en España.

Explíquenos qué propone en su libro, que no se explique en otros libros de cocina.

A ver, en principio es un recetario. Es un libro de cocina, pero no muy convencional. Yo uso las introducciones de las recetas para contar historietas en tono divertido, relajado, directo, muy poco de gourmet. Hago recomendaciones de discos en la receta, cosa que no es muy habitual, y la clasificación de las recetas tampoco es muy normal. Los capítulos se enfocan hacia situaciones en las que te puedes encontrar en tu día a día, proponiendo un tipo de cocina sencilla, casera, recetas tradicionales, que tengan un puntito de originalidad.

En un blog, la interacción con los seguidores es muy importante. ¿Aprende usted también de los comentarios?

Se aprende mucho. De hecho hay recetas que están modificadas por lo que dice la gente ya que era mejor que lo que había hecho yo. Hay gente muy puntillosa y que va con mala leche, también. Pero el porcentaje de gente que dice cosas interesantes es más importante. No me asustan nada las críticas. Algunas me duelen, pero jamás borro un comentario salvo que sea un insulto o un insulto a otras personas. Los comentarios están para que la gente opine. Y creo que la receta no es

continúa ➡

las recetas de el comidista



MIKEL LÓPEZ ITURRIAGA

una fórmula química, y lo divertido es improvisar, cambiar y jugar. Está bien que sigas la receta y que si dice una cosa será por algo, pero se admiten variantes. Si simplemente consiste en seguir una fórmula es un rollo.

Su libro propone recetas para torpes, para zotes... pero ¿hay negados absolutos para la cocina?

Hay gente muy negada. Por naturaleza es gente a la que no le interesa cocinar o comer bien. Si tienes un mínimo interés por la cocina o por descubrir el secreto de cómo se hacen las cosas, puedes acabar haciendo buena cocina. Y para la gente que es totalmente torpe, recomiendo empezar por cosas muy sencillas. Genera frustración en la gente el querer hacer platos complicadísimos.

Usted siempre cuenta que en su casa se ha cocinado y se ha comido siempre de cine ¿Cómo en casa en ningún sitio?

No, no estoy de acuerdo con eso. Cada cosa

tiene su momento. Comer en casa, para una vida de diario puede estar mejor, pero no sé, que te sirvan es un gusto y yendo a un restaurante pruebas cosas que en casa nunca probarías.

Hay programas en la tele de cocina, cocineros mediáticos, cocineros que anuncian de todo, personajes famosos que lanzan libros de cocina, canales temáticos... pero ¿comemos peor?

Es una paradoja que cada vez haya un interés mayor por la cocina, que la cocina española esté mejor considerada internacionalmente y que cada vez comamos peor. Cada vez comemos peor, tengo esa sensación. No tengo ningún dato, pero por lo que observo a mi alrededor, cada vez se cocina menos y se tira más de precocinados, de cocina para llevar, para salir del paso. Parece que no hay tiempo para cocinar y curiosamente si hay tiempo para otras cosas. Alimentarse bien es algo muy importante. Y estamos renunciando a una cosa muy placentera.

En su libro de recetas, hay espacio para el humor, como en su blog por otra parte.

¿No habíamos quedado que la cocina era un arte, una expresión cultural, digna de cátedras y honoris causa, algo vanguardista y rompedor? ¿Se puede ser informal?

Es que todo este rollo de los cocineros artistas, hace un flaco favor a la cocina. Porque lo único que se consigue con esto de que la cocina sea algo para grandes personalidades y para artistas, es que la gente se aleje. Es como lo que pasa en el vino. El mundo del vino está tan sacralizado que la gente cada vez bebe menos vino. La cocina es una cosa muy democrática que puede hacer cualquiera.

¿Hay mucha impostura en el mundo de la cocina? ¿Es más lo que dicen que comemos que lo que comemos?

Yo creo que sí, que pasa un poco como pasa en el arte. El discurso del artista es más importante que la obra en sí. Con los cocineros pasa un poco esto. Que el discurso y toda su filosofía y todo esto parece que la está dejando



a la cocina relegada a un segundo plano. Yo coincido con lo que decía René Redzepi, el chef del Noma. Que decía que se ve más como un artesano.

¿Con qué recetas no se atreve? ¿Hay alguna especialidad tabú para usted?

Con la repostería excesivamente compleja no me atrevo. Suelo cosechar grandes fracasos. Me encanta comerla, y cuando voy a buenas pastelerías y creo que tienen mucho mérito, pero en casa me cuesta. Soy más anárquico.

En su libro y en su blog toda receta tiene una Banda sonora ¿porqué esa relación entre música y cocina?

Por dos cosas, porque he sido periodista musical antes de ser periodista gastronómico y era una forma de aprovecharlo. Y porque me gusta mucho cocinar con música. Hace que sea más agradable el acto de cocinar. Si estás a gusto cuando cocinas, las posibilidades de estar a gusto con lo que haces son mayores.

Rutas gastronómicas, el esplendor de las tapas, los pintxos, Adrià... ¿en España la cocina es un sector económico esencial? ¿Lo estamos cuidando?

Los grandes restaurantes si que están haciendo una labor muy buena en ese sentido. El hecho de que la cocina española esté tan bien considerada en el mundo hace mucho por el país. Pero también tiene su cara mala, porque la afluencia del turismo hace que el nivel gastronómico se resienta. No hay más que darse una vuelta por los centros turísticos. Yo creo que la media entre calidad precio de la cocina en España, ha bajado. Habría que hacer un esfuerzo en dar mejor de comer. Se nos ha ido un poco de las manos el tema de lo asombroso, el diseño, la moda. Eso no es atractivo. Da buena comida, no comida rebuscada. Deja la vanguardia para los que saben hacerla y ponte a dar de comer cosas simples.



Cantabria, Naturaleza y Cultura

Cantabria representa a la perfección la simbiosis entre una naturaleza generosa llena de paisajes singulares; patrimonio histórico, una intensa actividad cultural y un sector turístico de calidad.

La naturaleza en su estado más puro es, sin duda, uno de los rasgos característicos de esta región, en la que conviven las altas cumbres de más de 2.600 metros con las noventa playas de arenas finas y doradas, ofreciendo un incomparable marco paisajístico bañado por el mar Cantábrico y coronado por los Picos de Europa.

Los 37 espacios que integran la Red de Espacios Naturales Protegidos de la Comunidad, entre ellos el Parque Nacional de los Picos de Europa y seis parques naturales, son los principales exponentes de este paraíso paisajístico, que también guarda en su subsuelo

una marca diferenciadora respecto a otros destinos turísticos: la riqueza de su patrimonio subterráneo.

Cantabria es una tierra de grandes contrastes que acoge en sus entrañas un sorprendente mundo subterráneo con más de 6.500 cuevas, muchas de ellas de interés histórico y geológico como las diez cuevas prehistóricas declaradas Patrimonio de la Humanidad o El Soplao, en cuyas inmediaciones se ha descubierto uno de los yacimientos de ámbar del Cretácico más destacados del mundo.

A la variedad y belleza natural de esta región, se une un amplio abanico de posibilidades; la exuberancia artística e histórica plagadas de ejemplos patrimoniales y citas culturales como los Cursos de Verano de la Universidad Internacional Menéndez Pelayo, el Festival Internacional de Santander o el Concurso de



Infinitas

Piano de Santander Paloma O'Shea.

Se sumen a esta variada oferta hitos turísticos como el Parque de la Naturaleza de Cabárceno, el teleférico de Fuente Dé o la encrucijada de caminos de cultura y peregrinación como el lebaniego o el Camino de Santiago por la Costa.

Fiel a su eslogan turístico 'Cantabria Infinita', la Comunidad se mantiene en constante renovación para ofrecer a sus visitantes un amplio de posibilidades y una oferta variada en la que están presentes elementos más preciados del patrimonio paisajístico, cultural y artístico cántabro: las ya citadas cuevas, playas y montañas; sus balnearios y campos de golf; sus establecimientos hoteleros y de turismo rural; sus iglesias románicas y góticas; su gastronomía y por supuesto, su hospitalidad.

La consolidación del sector turístico

El sector turístico se ha convertido en una de las grandes industrias de la región y su consolidación va pareja a los esfuerzos en materia de la calidad y diversidad que se vienen realizando en estos últimos años.

El buen trato al cliente y la apuesta por ofrecer a nuestros visitantes instalaciones y servicios de calidad es una de las principales señas de identidad de la oferta renovada que los profesionales y el Gobierno de **Cantabria** están construyendo, convirtiendo a la región en un destino turístico altamente valorado.

Cantabria, Infinitos Caminos

Para conocer Cantabria palmo a palmo se han pensado 25 rutas englobadas en cuatro grandes propuestas, Caminos Culturales, Caminos Gastronómicos, Grandes Caminos y Cami-

continúa ➡



Un mundo de sabores auténticos, para disfrutar con la

nos Deportivos y de Ocio, que constituyen una excelente tarjeta de presentación de la Comunidad.

Infinitos Caminos es la propuesta con la que **Cantabria** invita al viajero al descubrimiento de una región cargada de historia, patrimonio, naturaleza, cultura y gastronomía. Las 25 sugerencias recorren **Cantabria** de norte a sur y de este a oeste, con paradas en los grandes hitos de la región como las cuevas Patrimonio de la Humanidad; el Soplo; el románico; las ermitas rupestres; las villas marineras; el monasterio de Santo Toribio; el parque de la Naturaleza de Cabárceno; las vías verdes o las playas.

Cantabria es el Camino, es en resumen, el mensaje que se quiere transmitir a aquellos que quieran encontrar el suyo.

Infinitos Caminos promociona **Cantabria**

como un destino donde la diversidad de contenidos se alía con el cada vez mayor número de productos turísticos (turismo rural, deportivo, campos de golf, museos y centros de interpretación, estación de esquí Alto Campoo) y la calidad de los establecimientos e instalaciones (Club de Calidad Cantabria Infinita de Alojamientos y Restaurantes, una amplia oferta hotelera o un destacado número de establecimientos rurales, entre los mejores valorados de España).

Cantabria combina pues todo lo que el viajero puede y quiere encontrar. Una riqueza natural que nos sobrecoge, espacios intrincados, senderos que nos hacen sentirnos pioneros, cordilleras y sierras agrestes, plácidos campos, pueblos de sabor antiguo... pero también es una región urbana, con Santander, la ciudad en la que parece desembocar toda **Cantabria**,



calma que da la tierra

una capital que no está alejada de lo que ocurre en el interior, que no parece distinta y que al mismo tiempo es uno de los grandes faros culturales de nuestro país. Una ciudad con 200.000 habitantes, moderna y cosmopolita que se asienta en una de las bahías más hermosas del mundo.

Una ciudad ideal, turística y con atractivo ambiente estival y nocturno. Con un gran número de playas, como las de El Sardinero, La Magdalena o La Virgen del Mar, y cerca del Parque de la Naturaleza de Cabárceno y rápida salida al interior gracias a sus modernas infraestructuras.

Pero la **Cantabria** urbana no es sólo Santander. Entre las localidades costeras merece la pena visitar San Vicente de la Barquera, Comillas, Suances, Llanes, Pedreña, Ajo, Noja, Isla, Santoña, Laredo o Castro Urdiales. Pueblos

de tradición marinera, pesquera, de un encanto muy especial.

Y si seguimos enamorados del interior, hay lugares que suponen citas ineludibles, como Santillana del Mar; la comarca de Liébana y su capital, Potes; Ucieida; Cabuérniga; Ruate, Bárcena mayor; Los Tojos; la comarca de Campóo...

Un sinfín de posibilidades, de formas de disfrutar de una tierra sorprendente y al fin y al cabo... infinita.

Para más información
www.turismodecantabria.com



Entrevista a

David Bustamante

‘No hay dudas de que Cantabria

El cantante David Bustamante es uno de los cántabros más famosos tanto dentro como fuera de su tierra, y que además gusta de hablar de su tierra con pasión. Por eso, en RS Rincón del Sibarita hemos querido hablar con él para que nos cuente más acerca de su Cantabria y de los productos cántabros.

Es usted un artista que ejerce de ‘cántabro’ y siempre ha llevado por delante el nombre de San Vicente de la Barquera ¿qué significa para usted ser de donde es?

Ser de San Vicente y haber crecido en Cantabria lo supone todo para mí. He crecido allí con su clima, con su gente y sus costumbres. Todo esto ha contribuido a forjar mi carácter.

¿Y cómo le inspira Cantabria a la hora de interpretar sus canciones?

Del mismo modo que mi tierra ha contribuido a forjarme tal y como soy, a la hora de interpretar canciones ese carácter determina la forma en la que hago.

¿Qué cree que caracteriza a la gastronomía de su tierra y cuál cree que es su producto más emblemático?

La gastronomía de Cantabria está basada en productos de la tierra y el mar. Productos frescos preparados de manera abundante y muy sabrosa.



es un lugar con encanto'

El producto más emblemático sin lugar a dudas es la anchoa. Sobre todo después de la campaña que ha hecho el ya ex presidente de la Comunidad, Miguel Ángel Revilla, en los últimos años

Si tuviera que elegir un rincón de su tierra, ¿con cuál se quedaría?

Me quedaría con la playa de San Vicente. Es espectacular.

¿Y con qué sabor?

Con el de la comida de mi madre. Todos los inviernos celebramos el día en que nos prepara un cocido montañés.

Cuando viaja por España o por el mundo, presentando sus canciones, ¿suele llevar algún producto o prepara algún plato típico de su tierra?

La verdad es que no suelo tener tiempo para cocinar cuando estoy trabajando. Suelo comer en restaurantes y es bueno probar lo típico de cada lugar.

¿Es usted atrevido a la hora de cocinar?

¿Le gusta andar entre fogones?

La verdad es que no se me da muy bien la cocina. Me gusta más y se me da mejor comer. **Usted que viaja por España y por el mundo, ¿Qué imagen cree que se tiene de los productos cántabros y de Cantabria en general?**

Creo que los productos Cántabros tienen buena imagen fuera y acerca de **Cantabria** no hay dudas de que es un sitio con encanto. Bonitos paisajes de montaña, de costa. Buena comida y buen ambiente, que más se puede pedir.

¿De qué forma participa en la promoción de los productos de su tierra tanto en España como en el mundo?

De manera altruista llevo años hablando de mi tierra allá donde voy. De hecho creo que es de las cosas por las que se me conoce. He hablado tanto de mi pueblo que es difícil que alguien en España no haya oído hablar de él en alguna ocasión.



Conservas Angelachu. La anchoa artesanal

Conservas Angelachu se dedica a la fabricación de conservas de pescado destacando principalmente la elaboración de Filetes de Anchoa del Cantábrico en aceite de oliva mediante un proceso auténticamente artesanal que consiste en que la anchoa es sobada a mano.

Es decir, la piel se quita utilizando red y sin pasar en ningún momento por agua caliente. Debido a esta forma de trabajar, **Conservas Angelachu** ha recibido con mucho orgullo el Premio Aulum 2010 (mejor productor artesano europeo).

Para más información

Polígono Industrial Las Marismas, Nave 45
39740 SANTOÑA - Cantabria

Tel.: +34 942 66 21 75 - Fax: +34 942 67 14 32

admin@conservasangelachu.es

www.conservasangelachu.es



Conservas Ana María, las anchoas de Santoña

Santoña es una localidad eminentemente marinera, que tiene en las anchoas y en el bonito, toda una tradición tanto pesquera como de industria conservera. Por este motivo es la mayor exportadora de anchoas de Cantabria y de España. Y lugar donde se fabrica bonito de alta calidad.

Buena parte de las empresas familiares del municipio son de carácter familiar, como es el caso de **Conservas Ana María**, que abrió sus puertas en 1997, dispuesta a continuar una tradición que se remonta al siglo XIX.

Centrada en un primer lugar en la elaboración artesanal de la anchoa, con un proceso de maduración de varios meses, tal y como marca la tradición, comercializa además de la misma,

Lomos de bonito del norte y sus ventrescas. También fabrica otras especialidades como pasteles de pescados y mariscos, como cabracho, centollo, erizo y anchoa, elaborados siempre artesanalmente con los mejores ingredientes.

Además de encontrar sus productos en la fábrica y en su tienda del pueblo, estos están disponibles aunque no en todos, si en los mejores establecimientos de España.

Para más información

Calle Baldomero Villegas, 19
39740 SANTOÑA - Cantabria
Fábrica, Tel.: 942 671 235 - Fax: 942 671 936
Tienda, Tel.: 942 660 618 - Fax: 942 660 618



El Capricho, el arte de hacer conservas

Cuando hablamos de las conservas **El Capricho**, nos estamos refiriendo a un producto artesanal de excepción. Una firma que hace de la conserva de la anchoa un verdadero arte y que encuentra las claves de su calidad en factores elementales y excepcionales al mismo tiempo: producción limitada y manipulación inmediata, larga duración en salazón (entre 1 y 2 años).

Una vez hecho este proceso se exprimen y soban para limpiarlas, siendo escrupulosamente afeitadas. Además, junto a la anchoa, el bonito del norte es otro de los sabores más característicos del

Cantábrico. **El Capricho** lo envasa con el mismo cuidado, garantizando una conserva tradicional, elevada a la más alta cota de refinamiento y de una calidad sobresaliente.

También se puede disfrutar de sus conservas elaboradas con bonito fresco.

Para más información

Pol. Ind. Las Marismas s/n
39740 SANTOÑA - Cantabria
Tel.: 942 671 600

Quesería Andara, el queso picón cántabro

Quesería Andara elabora un queso azul a base de leche cruda de vaca, oveja y cabra de su propia ganadería. La empresa surge de una familia originaria de Tresviso, que es junto con Bejes, la cuna del queso picón.

Todo el proceso de elaboración de este queso, desde la leche hasta el etiquetado de los quesos es realizado por esta pequeña empresa familiar, elaborando queso todos los días de cara a tener la leche lo más fresca posible.

Se pueden visitar las instalaciones para grupos concertados, y entre sus premios fue galardonado con un diploma como finalista en el XIX Salón Internacional del Club de Gourmets en Madrid.

Para más información

QUESERIA ANDARA
LON - CAMALEÑO - Tel.: 942 733 035
D. Origen: Picon Bejes - Tresviso



Fruto de la ilusión y el entusiasmo de los ganaderos de Cantabria



La leche de cooperativas cántabras

"Leche de Cantabria. Porque su leche procede de explotaciones ganaderas rigurosamente seleccionadas, ofrece al consumidor un producto de máxima calidad, con un sabor inconfundible, conservando intactas todas sus propiedades"



Para más información

Bº San Antonio, s/n
Renedo de Piélagos - 39470 CANTABRIA
Tel.: 902 32 00 32

Tres Oscos. La marca de leche

Los productos fabricados por **Monteverde** están amparados por marcas íntimamente ligadas a la cultura, la historia o la geografía de la zona.

Aunque por el momento todos los quesos están fabricados con leche de vaca al 100%, se presentan tres formulaciones básicas, en 12 formatos distintos y con 3 estilos de acabado (vacío, atmósfera controlada o corteza natural en 4 tonos diferentes) tratando de cubrir al máximo las distintas preferencias del consumidor.

Así, la marca "**Tres Oscos**" recoge a la línea tradicional. Elaborada según fórmulas artesanales pero con sistemas de producción tecnológicamente avanzados e higiénicamente perfectos, se caracterizan por un elevado componente de materia grasa.



Para más información

Fábrica: Ctra. de Lugo, km. 2
33730 GRANDAS DE SALIME - Asturias
Tel.: 98 562 75 00 - Fax: 98 562 71 14

Departamento Comercial: Polígono de Silvota
C/ Peña Redonda, R-40
33192 LLANERA - Asturias
Tel.: 98 598 07 35 - Fax: 98 598 03 22



Quesería. Los Tiemblos

En San Pedro del Romeral, pleno corazón de los valles pasiegos, la quesería **Los Tiemblos** produce queso artesanal-tradicional con leche de vaca.

Un queso sin conservantes ni colorantes.

No hay prensado del queso y este pasa rápidamente a la zona de curación, donde permanece el tiempo necesario hasta su consumo.

Y siempre cumpliendo con la normativa del Consejo Regulador de la Agricultura Ecológica de Cantabria. El resultado es un queso semigraso, de excelente textura, ácido y muy fresco, con sabores claros a natas y mantequillas.

Una delicia de queso apto para degustar en cualquier circunstancia.

Para más información

Bº la Sota
39686 SAN PEDRO DEL ROMERAL - Cantabria
Tel.: (+34) 609 407 745



La Artesana, el dulzor de lo natural

En un idílico rincón de Cantabria, junto a la localidad de Ramales de la Victoria, en un entorno rural, se encuentran las instalaciones de **La Artesana**.

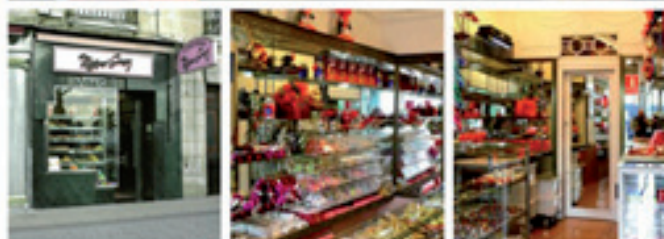
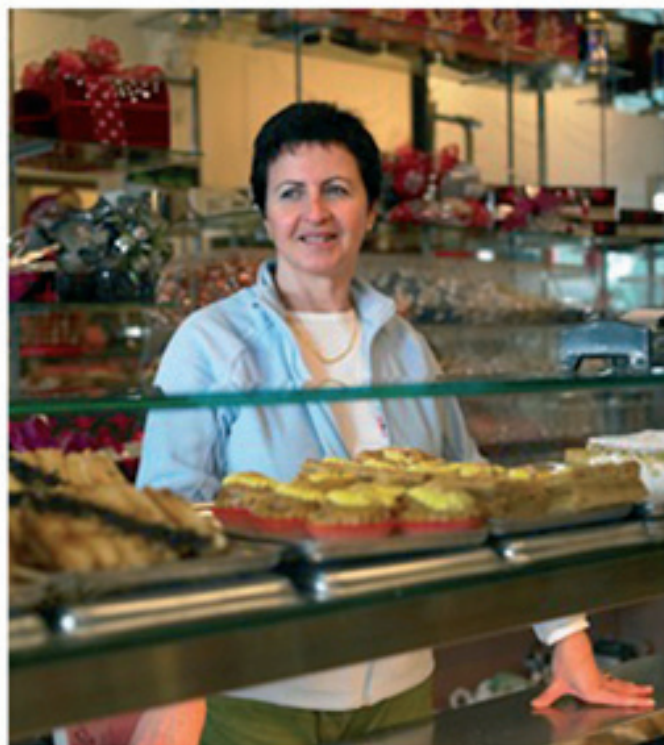
Aquí se prepara una deliciosa gama de mermeladas, conservas y chocolates, repletas de ingredientes y sabores naturales, sin aditivos ni conservantes artificiales.

La Artesana es algo más que un negocio. Todo se hace a mano; la preparación, cocinado y envasado. La única concesión a la tecnología es la página Web donde te deleitarás sobre todo lo que rodea a sus productos.

Estos aspectos carecen de valor real sin la atención y satisfacción de las necesidades de los clientes. Su intención es la de ser-virles durante mucho tiempo, manteniendo una larga relación que indicará que los esfuerzos de **La Artesana**, han sido recompensados.



Información
 CONSERVAS LA ARTESANA
www.lartesana.com



Confitería Máximo Gómez, con todo el cuidado del mundo

Se trata de una confitería fue fundada por la familia **Gómez** en 1850. Con más de 150 años de tradición, su obrador propio es uno de los más emblemáticos de la ciudad.

Su obrador está especializado en el hojaldre. Realizan succulentos pasteles y tartas que hacen las delicias de cualquier paladar.

Todos sus productos están realizados artesanalmente con mucho cuidado y esmero, para que cada dulce resulte un manjar único.

Pastelería, confitería, bollería, sobaos y quesadas, bombones, artículos de regalo y detalles para bodas y bautizos.

Para más información

CONFITERÍA MÁXIMO GÓMEZ

Paseo Pereda 07-08 - 39003 Santander

Tel.: 942 211 871

mgomezantalucia@cascoviejosantander.es

Hijo de Martín Sánchez, vinos de siempre

Fundada en 1867, es la empresa familiar más antigua de Cantabria. Desde entonces se ha dedicado a la crianza de vinos blancos de la Nava, que son vinos procedentes de la zona vitivinícola de Rueda (Valladolid), que maduran y se crían en más de 160 barricas centenarias de roble americano con una capacidad total de 80.000 litros. En los establecimientos hosteleros de sus clientes la empresa cuenta con más de 500 barricas de vino blanco, manzanilla de Sanlúcar, vermut y mistela.

Para más información

HIJO DE MARTÍN SÁNCHEZ, S.A.

Pol. Ind. Las Navas, 11

39500 CABEZÓN DE LA SAL - Cantabria

Tel.: 942 700 055



La empresa distribuye además

RIOJAS

Sierra Cantabria, Marqués de Griñón, Marqués de Reinosa, Señorío de Somalo, Señorío de Ardura, Viña Pomal, Viña Paceta, Ederra.

RIBERA DE DUERO

Legaris

CIGALES

Hiriart, Bodegas Farrán

RUEDA

Monasterio de Palazuelos, Tempero.

SIDRA ASTURIANA

Cortina (Distribuidor exclusivo para Cantabria)

MANZANILLA

Delgado Zuleta

ORUJOS

Orujo de Potes El Travieso

ACEITES DE OLIVA

Los Omeya



Restaurante el Cañadío, un clásico moderno

El Restaurante se encuentra en el centro de Santander, en la plaza del **Cañadío**, de la que toma el nombre.

Se trata de un lugar muy frecuentado por personalidades del mundo del arte, la política y los negocios. En su entrada dispone de una animada barra en la que le recibirán con una gran variedad de pinchos y raciones.

A continuación, el comedor, recogido y acogedor, en el que las luces ayudan, más si cabe, a disfrutar de la calidad de su comida.

Cumple este año su 30º aniversario, lo que lo convierte en un clásico de la ciudad, con una cocina, eso sí, actual y de producto, tratado con técnicas actuales.

Teresa Monteoliva en sala y veterano cocinero **Paco Quirós**, les atenderán fantásticamente.

Para más información

www.restaurantecanadio.com

El Urogallo, típico montañés

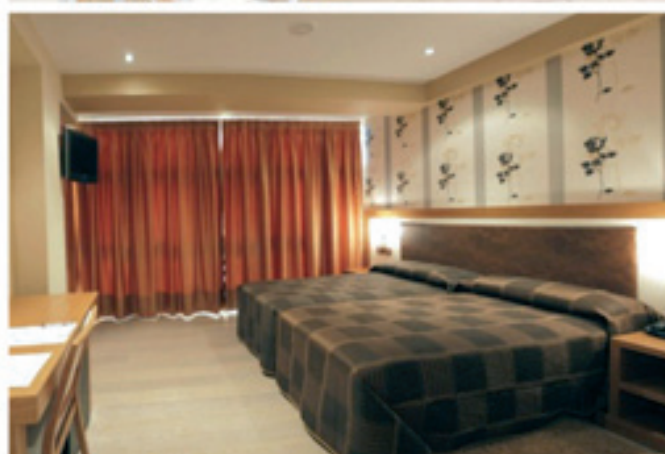
El Urogallo, restaurante de **La Casona de Cosgaya**, está en la localidad de Cosgaya, a los pies de los majestuosos Picos de Europa. Cuenta con una capacidad para 80 comensales y posee una vinoteca con más de 120 referencias de distintos caldos nacionales y extranjeros. El restaurante recoge distintas recetas típicas de la comarca como el cocido lebaniego y las carnes rojas, el cocido montañés y el cordero guisado.

Pero si de verdad queremos deleitarnos debemos probar los platos de caza y sus arroces. Todos los postres son caseros. Después de la comida se puede disfrutar de una copa en su terraza disfrutando de las vistas de los Picos con nuestra tertulia favorita. En verano se puede comer o cenar en la terraza.

Información y reservas

LA CASONA DE COSGAYA
Tel.: 942 73 30 77 - Fax: 942 73 31 31
recepcion@casonadecosgaya.com
www.casonadecosgaya.com





Hotel Montedobra, actual y comfortable

Se trata de un moderno hotel de reciente construcción, situado a 3 minutos del centro de Torrelavega y a 7 km. de las playas, que cautivará al cliente por su asombroso diseño y trato familiar.

Sus 15 habitaciones están pensadas para satisfacer al cliente más exigente. Perfectamente insonorizadas ofrecen al viajero la posibilidad de descansar en un ambiente confortable y acogedor, decoradas en colores diferentes, todas ellas disfrutan de vistas al exterior así como baño completo con hidromasaje y aire acondicionado.

Con el principal objetivo de conseguir que olvide que se encuentra en un hotel, en **Hotel Montedobra** trabajan para ofrecerle el mejor servicio y el trato más familiar posible.

Información y reservas

Paseo Fernandez Vallejo, 21
9300 TANOS - Torrelavega - Cantabria
Tel.: 942 88 17 37 - Fax: 942 80 27 88
Info@hotelmontedobra.com

Multiaventura San Vicente

En pleno Parque de Oyambre, **Multiaventura San Vicente** te ofrece la oportunidad de trasladarte a un lugar tranquilo y apacible lejos del ruido, lleno de emoción, adrenalina y diversión.

¡Atrévete a vivir la aventura! Desciende hermosas cascadas, recorre las entrañas de la tierra, escala impresionantes paredes, pasea en canoa y mucho más. Siempre acompañados, controlados y supervisados por guías expertos.

Quédate prendado de este marco incomparable encuadrado en los Picos de Europa y la Reserva del Saja. Déjanos participar en tu recuerdo inolvidable.

Para más información

MULTIAVENTURA SAN VICENTE
Tels.: 666 396 564 – 636 794 041
msanvicente@multiaventurasanvicente.com
www.multiaventurasanvicente.com





El Bosque de la Anjana, una casona confortable

El Bosque de La Anjana, es una casona de piedra, que en 1882 se erigió como Cuadra-Pajar, sobre cuya base ha cobrado vida en el Siglo XXI, un Hotel que en su exterior respeta la configuración arquitectónica de la zona y en su interior cuenta con unas instalaciones de diseño actual y un mobiliario especial expresamente diseñado para el confort, creando un ambiente cálido y personal. Dispone de una planta baja con recepción, cocina, salón de cafetería y salón de desayunos. En la primera planta se ubican las 5 habitaciones dobles y en la segunda las dos habitaciones especiales.

En su cafetería se pueden degustar más de 60 marcas de cerveza diferentes y una selección de exóticos carpaccios (reno, kobe, camello, cebrá, gacela, antilope, bisonte, antilope, angus y buey del Valle del Esla).

Información y reservas

Barrio de la Fuente s/n
39511 SELORES - Cabuérniga - Cantabria
Tel.: 942 70 61 61 - Fax: 942 70 63 70
Móvil: 636 94 58 93
www.elbosquedelaanjana.es
info@elbosquedelaanjana.es



Nuestras marcas

Relojes

Audemars Piquet
Baume & Mercier
Bell & Ross
Corum
Cuervo y Sobrinos
Frank Muller
Girard Perregaux
Hamilton
Hublot
IWC
Jaeger Le Coultre
Jean Richard
Hysec
Montblanc
Oris
Panerai
Parmigiani
Technomarine
VacheronConstantin

Joyería

Chopard
Pomellato
Majoral
H-Stern

Joyería Presmanes. Una joya histórica de Santander

Joyería Presmanes se funda en 1834, por lo que es una de las más antiguas de España y posiblemente de Europa, con la particularidad de haberse sucedido siempre en la gerencia miembros de a misma familia. Santander es en 1834 una ciudad modesta y pequeña, heredera de un antiguo burdo de pescadores. En ese año **Don Valentín Guerra** se establece con un comercio de joyería y platería en el número 18 de la calle San Francisco. Sucesor de don **Valentín** fue su yerno don **Joaquín Presmanes**, testigo y protagonista del crecimiento de la ciudad, de la que fue alcalde en el primer año del siglo XX. Tras su fallecimiento, en 1906 es su hijo don **José María Presmanes** quien se hace cargo de la gerencia, sorteando tiempos muy difíciles y haciendo un gran esfuerzo para resur-

gir de las cenizas. A continuación, **Santiago Bannatyne Presmanes** y **Gonzalo García Rumayor**, sobrinos de don **José María Presmanes** se hicieron responsables de la continuidad de la empresa desde su fallecimiento en el año 1965. En la actualidad regenta la empresa **Juan Pablo Bannatyne Camino** hijo de don **Santiago Bannatyne Presmanes** y colaborador hasta su fallecimiento en el año 1992.

Para más información

Avenida Calvo Sotelo, 14
39002 SANTANDER - Cantabria - España
Tel.: +34 942 211 049 - Fax: +34 942 360 254
consultas@joyeriapresmanes.com
www.joyeriapresmanes.com

Circuito PING Dubai

JUNIO

11 y 12
PGA GOLF (Tour)
25
ARAVELL GOLF

JULIO

2 y 3
EMPORDA GOLF (Forest)
9 y 10
C. G. VALLROMANES
23 y 24
R. C. G. Cerdanya

AGOSTO

5 y 6
FONTANALS GOLF
14
C. G. SOJUELA (Logroño)
27 y 28
C. G. SANT CUGAT

SEPTIEMBRE

3 y 4
GOLF LA GRAIERA
17 y 18
VILALBA GOLF CLUB

OCTUBRE

8 y 9
G. REUS AIGUESVERDS
22 y 23
GOLF DE CALDES

MODALIDAD:
Stableford Individual

PUNTUACIÓN:
Las 8 mejores tarjetas

Los campeonatos de Andorra y Logroño tendrán una bonificación de 2 puntos extra

GRAN FINAL DUBAI

29 y 30 de Octubre GOLF SERRES DE PALS

Los 4 primeros clasificados de cada categoría, jugarán los dos días en la modalidad Medal Play restandose a la suma de los golpes obtenidos en los 2 días una bonificación inversa al puesto ocupado de 4, 3, 2 y 1 punto.

El ganador de la gran final tendrá como premio el **CRUCERO en DUBAI del 4 al 11 de Diciembre (2 personas)**.

El resto de los jugadores que participen, recibirán los 1os y 2os clasificados de cada categoría en la suma de los 2 días del campeonato, un trofeo mas la **TARJETA ORO y BRONCE** respectivamente de **AYMERICH GOLF**

Fórmula de juego:

18 hoyos bajo la modalidad Stableford Individual con handicap, y por equipos excepto la gran final que se jugará Medal Play.

Categorías:

Handicap Inferior (0 a 11,4)
Handicap Medio Inferior (11,5 a 15,4)
Handicap Medio Superior (15,5 a 21,4)
Handicap Superior (21,5 a 36)

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES: 937 937 929 - 669 479 028 - golf@sotapar.com



madrid

Madrid, lo tienes

Es la ciudad que todo el mundo conoce, pero a la que hay que ir. Madrid está en boca de todo el mundo. Capital, el centro, el lugar donde parece que ocurra todo, pero que gana en la distancia corta. Si estamos fuera de Madrid, sabemos que existe un lugar en el que se están cocinando cosas y que todo el mundo considera muy importante, pero es cuando estamos en la ciudad cuando realmente entendemos de qué va todo. Porque Madrid tiene todo aquello que hace especial a una gran capital. Tiene el peso de la historia que se ve en muchos de sus edificios, tiene todo el arte y la cultura que se ha ido sedimentando en sus museos a lo largo de la historia, tiene todo el capital humano que da el hecho de ser el lugar al que hay que ir para ser algo o alguien que quiere estar donde se tiene que estar.

Foto www.sxc.hu



que ver

Y tiene más. Tiene algo que es sencillo y de siempre. Tiene todavía el sabor de una ciudad en la que pervive cierto sabor auténtico. Se vive todavía en a calle, en los barrios, se conoce a la gente, se pasea y se camina por rincones que tienen un sabor especial, castizo, madrileño. Una ciudad en la que lo más moderno convive con lo más arraigado. Una ciudad en la que los madrileños pueden ser de cualquier parte. Una ciudad que se transforma denodadamente para no perder nunca su propio sello. Aquel que se acerca a Madrid podrá disfrutar de lo más lujoso y lo más popular. De lo que ha sido y de lo que vendrá. De la pasión por seguir siendo el centro de todo, pero también de la capacidad de acoger y valorar lo que llega de fuera. Una ciudad que hay que ver y a donde el cuerpo pide volver. Una ciudad que uno siente suya, desde el primer día.



Campera Salmantina

Campera Salmantina es una pequeña empresa de artesanos especializada en la fabricación de todo tipo de botas para el toreo, la caza y la hípica, en cualquiera de sus modalidades. También se realizan todo tipo de complementos relacionados con estas actividades, como alforjas, fundas para escopeta, zahones, esportones o fundones para el toreo. La fabricación puede ser en serie o a medida, de forma completamente personalizada. Sus productos de calidad siempre se adaptan a las necesidades de los clientes.

Para más información

C/ Ferraz 79

Tel.: 915 436 168 - Tel. / fax: 915 306 474

www.camperasalmantina.es

La mejor cocina castellana, con una experiencia



Casa Pedro, el auténtico sabor castizo

Pocas veces tenemos la suerte de poder acudir a un establecimiento que ha visto pasar, ya no los años, o las décadas, si no los siglos. Es el caso de **Casa Pedro**, un lugar que, siempre bajo el mando de una misma familia ha visto como su nombre se asocia con la cocina castiza y auténtica de Madrid. Y es que hay que remontarse a 1702 nada menos, para encontrar la fundación de esta casa como Casa de la Pascuala, al ser el nombre de la esposa de Pedro Guiñales, primer miembro de la familia que durante todos estos años ha estado al frente del local. Era entonces una fonda y casa de comidas para arrieros, ganaderos y todos aquellos que salían de Madrid camino de Francia.

Es en 1796 cuando su nieto Pedro, comienza a vender y elaborar su propio vino de Garnacha en la entonces reputada casa de postas La Pascuala. Un nuevo cambio de nombre tendrá lugar en 1825, cuando su descendiente Juan Guiñales Soriano se hace cargo del establecimiento y lo renombra como Casa de la Silvestra. En aquellos años es una parada de postas famosa tanto por la venta de vinos elaborados en los viñedos de la familia, como sus asados de cordero, cochinillo y la caza de la zona. Al mismo tiempo, empieza a ser frecuentado por personajes famosos de tanto renombre como el joven rey Don Alfonso XIII. En 1940, con Pedro Guiñales López, la casa toma su nombre actual, **Casa Pedro**, y se consolida

fuera de toda duda



de Madrid

como restaurante especializado en cocina castellana. Conejos, asados de cordero y cochinillo y sus chuletas de cordero lechal, deleitan a todo tipo de público, desde familias a parejas, artistas y celebridades del momento que han dejado su firma en las paredes del restaurante.

Desde Su Majestad el Rey Don Juan Carlos I, a artistas como Alain Delon, Anthony Quinn, Luis Buñuel, Sofía Loren, Sara Montiel, Antonio Molina, Rocío Durcal o Raphael... toreros, empresarios y periodistas han dejado constancia de la calidad de su cocina. El último Pedro de la saga, Pedro Guiñales del Valle, se esfuerzan a diario para mantener el valor de la cocina castellana, la calidad de la materia prima y el servicio de **Casa Pedro**.

Un esfuerzo reconocido por parte del Ayuntamiento de Madrid al otorgar una placa conmemorativa. La centenaria pasión por los vinos ha llevado además a restaurar la bodega de la familia, Bodega Pedro. Un bello edificio de arquitectura rústica y singular en Madrid, auténtico templo para los amantes del vino en el que se puede disfrutar de grandísimos vinos y de la misma cocina que en **Casa Pedro**.

Información y reservas

Nuestra Sra. de Valverde, 119
 (Pueblo de Fuencarral) - 28034 MADRID
 Tel.: 917 340 201 / 913 584 089
info@casapedrorestaurantes.com - www.casapedro.com

Un emblema del Madrid auténtico



La Casa del Abuelo

La Casa del Abuelo es una de las tabernas más auténticas y emblemáticas de Madrid. Se trata de un negocio familiar y centenario. Un concepto diferente de restauración, basado en la tradición, heredada durante cuatro generaciones, manteniendo invariable su esencia y regentado por personas de la misma familia, con una dedicación, cariño, esmero y esfuerzo encomiables.

El primer establecimiento de **La Casa del Abuelo** fue fundado en calle Victoria 12, en el año 1906. Desde entonces hasta ahora, han respetado y mantenido la autenticidad del negocio, tanto en el producto ofrecido como en la decoración y estructura del local, austera, sencilla y decoradas con motivos del Madrid antiguo.

De esta manera, **La Casa del Abuelo** ha sido incluida en numerosas guías gastronómicas y turísticas de varios países europeos, americanos y asiáticos... siendo los turistas un importante grupo de clientes asiduos de sus establecimientos.

También destacan los muchos famosos, políticos y deportistas que han disfrutado de largas horas en la taberna, llegando a convertirse en clientes habituales.

Y sobre todo es el lugar donde miles de madrileños, durante generaciones, han aprendido la cultura de la tapa, gozando del sabor de las mejores gambas, a la plancha o al ajillo, siempre frescas y en su punto, o el famoso vino dulce **El Abuelo**. Para todo tipo de públicos, con precios populares.

La Casa del Abuelo pertenece a la Asociación de Restaurantes Centenarios y posee el distintivo 'Madrid Excelente'.

Información y reservas

Tel.: 902 02 73 34

C/ Victoria 12 - 28012 MADRID

C/ Goya 57 - 28001 MADRID

C/ Nuñez de Arce 5 - 28012 MADRID

Chinchón

de la Alcohólera

...natural que te guste

DISFRUTA DE UN CONSUMO RESPONSABLE. 35°



Anís que procede al 100% de la destilación en alambiques del grano de anís verde o matalahúga. Producto acogido a la Denominación Geográfica Chinchón, se elabora siguiendo el método tradicional de destilación de **Chinchón** y empleando exclusivamente ingredientes naturales, obteniendo un producto de muy alta calidad.

Degustación Olor y sabor limpios, intensos y francos a anís destilado. Dulce y cálido al paladar. 35% Vol.

Para más información www.gonzalezbyass.com - www.cocinaconchinchon.es



El Rincón Asturiano Único con carne de producción propia

Les presentamos un restaurante, ubicado muy cerca de la madrileña estación de Atocha, en el que disfrutar de la auténtica cocina asturiana, con productos traídos desde **Asturias**, como las fabes, las verdinas, la matanza, los pescados (traídos directamente del puerto de **Luarca**).

La diferencia en su cocina se nota en que son únicos en lo que a 'carne de producción propia' se refiere. Crían terneras, chotos, vacas y bueyes, para llevar, directamente del campo a la mesa la mejor carne, al alimentarse el ganado únicamente con productos naturales de 1ª calidad.

Todo ello puede degustarse en sus salones, cuya decoración responde al gusto rústico con detalles asturianos en uno de ellos, y el otro con aire taurino.

Se celebran todo tipo de eventos, adaptándose a las sugerencias de los clientes.

Información y reservas

Delicias 26 - MADRID

Tel.: 91 530 89 68

www.elrinconasturiano.com

Vinoteca.es

Le ayudamos a cuidar sus vinos



la Sommelière

Vinotecas y Cavas de conservación de Vinos

El vino forma parte de su estilo de vida; es algo que usted sabe apreciar y le encanta compartir sus hallazgos. **La Sommelière**, especialista en bodegas climatizadas profesionales, le permite disfrutar al máximo de este placer. Al dejar envejecer sus vinos en unas condiciones óptimas y sirviéndolos a la temperatura idónea, usted tendrá la certeza de poder disfrutar de todas sus cualidades, aromas y de un sabor auténtico. **La Sommelière** equipa restaurantes y hoteles de gran renombre.

Hoy, este savoir-faire único está a su disposición.

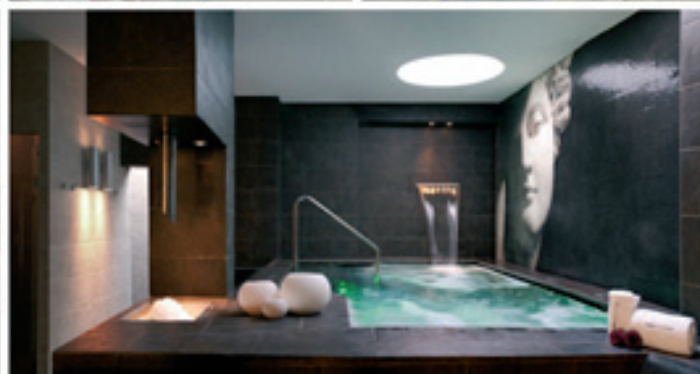
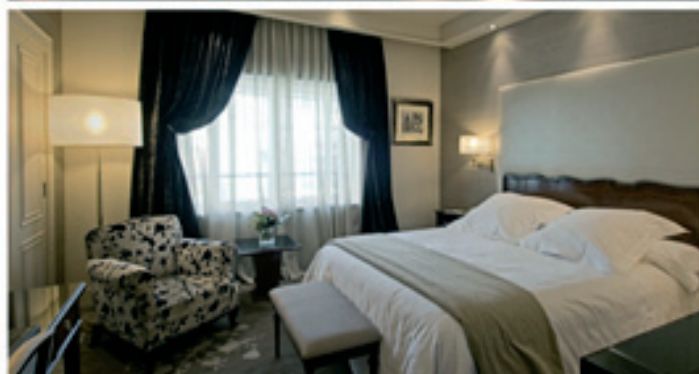
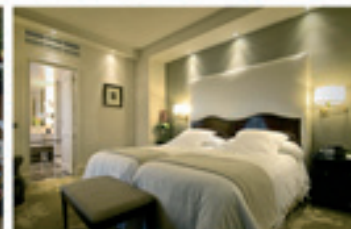
Cómprelas con total seguridad y comodidad en:

www.vinoteca.es

o llamando al **91 126 08 12**

Entrega en 24/48 horas (Península)
Garantía 24 meses y servicio oficial en
toda España





Hotel Wellington, simplemente inmejorable

El **Hotel Wellington** se ubica junto al Parque del Retiro en el Barrio de Salamanca, el área más prestigiosa de Madrid, conocida por sus selectas boutiques y galerías de arte. La cercanía al Museo del Prado, Centro de Arte Reina Sofía, y Museo Thyssen-Bornemisza, define su inmejorable situación.

255 habitaciones de estilo clásico, elegante y ambiente acogedor adaptadas a las últimas tendencias en decoración y tecnología. Ramón Gómez de la Serna ubicó su mágico torreón donde hoy se sitúa la Suite Presidencial desde donde podrá tener las mejores vistas de la ciudad.

En su Restaurante **Kabuki Wellington**, se ofrece el mejor sushi de Madrid. Y en el Restaurante **Goizeko Wellington**, resultado de la unión del chef David Marcano, con la inquietud gastronómica de Jesús Santos, alta cocina vasca de vanguardia y temporada. Disponen de Salones para todo tipo de eventos.

De la mano del Chef, Javier Librero, y la gran calidad de su servicio, hacen de sus banquetes de bodas, almuerzos, cenas privadas y de empresa, un momento inolvidable.

Caroli Wellington Health Club, es el espacio donde sentirnos a gusto con nosotros mismos. Con la llegada del buen tiempo, la Terraza del **Wellington** y la Terraza de la cafetería La Llave de Oro ubicada en la calle Velázquez, son dos apuestas seguras.



Hotel Wellington

Información y reservas

HOTEL WELLINGTON, S.L.
C/ Velázquez 8 - 28001 MADRID - Spain
Tel.: +34 915 754 400
wellington@hotel-wellington.com



Bocado Original, no te quedes sin probarlo

¿Porqué no? Si pudiéramos tener a nuestro alcance los mejores productos, algunos exóticos, otros artesanos, pero todos ellos irresistibles para el mejor gourmet, sería difícil resistirse.

Bocado Original es el proyecto de un grupo de gente joven que busca ofrecer una selección de productos gourmet exclusivos, de una calidad excepcional, pero con precios asequibles a todos los bolsillos.

¿Pero qué podemos encontrar? Productos de todo tipo que sólo podemos encontrar en tiendas gourmet. Desde vinos y cervezas, a unas aceitunas que sorprenden por su tamaño desbordante, a magdalenas de sabor inconfundiblemente casero, a los chocolates más sorprendentes, pasando por un amplísimo surtido de carnes exóticas que dejarán a nuestro paladar sorprendido y con ganas de más.

Todos ellos son productos que **Bocado Original** trae a su tienda de la calle Andrés Mellado 33 en Madrid desde todos los puntos de España siguiendo una búsqueda minuciosa en la que tan sólo lo más delicioso tiene cabida, pero que usted también puede disfrutar a través de su **Tienda Online** y de su recientemente creado Servicio de Catering.

Para más información
 BOCADO ORIGINAL
 Calle Andrés Mellado, 33
 28015 MADRID
 Tel.: 915 501 818
 info@bocadooriginal.es
 www.bocadooriginal.es



Horno de San Onofre, sabor en expansión



En 1972 abrió sus puertas el primer **Horno San Onofre**, en la madrileña calle del mismo nombre. Desde entonces, este negocio familiar, no ha dejado de crecer. A las tiendas de Horno La Santiaguesa y La Tahona, ofreciendo una amplia gama de panes, como también lo hace su horno de a calle Hernani, le sumamos que en el Mercado de San Miguel cuentan con tres puestos en los que ofrecen los más deliciosos chocolates, helados y turroneos artesanos, así como una Caramelería artesana. Y también en el Mercado de Chamberí. Una expansión que les ha llevado a abrir un local incluso en Nagasaki (Japón). Y también cuentan con un servicio de catering de calidad para todo tipo de eventos y empresas y su restaurante 'XA', comida mediterránea y postres sanonofreños. Todo ello con productos de primera calidad, buen servicio y acabado.



Para más información
www.hsonofre.com

Radioteléfono - Taxi



Déjate llevar...

91 547 82 00

... ahora pedir un taxi es mucho más fácil.

Puedes usar



*la nueva aplicación
para Smartphones*

Descárgala en:

www.rttm.es

4.000 PROFESIONALES
También
Eurotaxi
A SU SERVICIO



60 años de experiencia al servicio del cliente



Confitería La Oriental. Artesanía pastelera en Madrid

Con la cuarta generación familiar al frente, **La Oriental** es una pastelería 100% artesana, que elabora todos los productos que ofrece. El cliente puede ver vídeos en la misma tienda en los que se puede apreciar el proceso de elaboración de sus especialidades.

Resalta su gran número de pastas, con hasta 50 variedades, y su gran surtido de bombones a granel.

Y por Navidad, citar sus más de 15 clases de turrónes con o sin azúcar, mazapanes, guirlache, pastelitos de gloria, polvorones... todos ellos aptos para celíacos. Junto a ellos no podemos olvidar

sus roscones, los más genuinos, con todos los rellenos posibles.

Su última novedad es el servicio de catering artesano, para poder disfrutar de sus productos donde usted guste.

También preparan tartas para celíacos, así como alérgicos al huevo y productos lácteos.

Horario: 9.00 a 22.00 todos los días de la semana.

Para más información
C/ Ferraz 47 - 28008 MADRID
Tel.: 915 59 70 45



Perfumería Álvarez Gómez. Un clásico que se renueva

Considerada una de las perfumerías más prestigiosas de Madrid, en pleno barrio de Salamanca, abrió sus puertas en 1951 y desde entonces, personal cualificado y experto en belleza atiende a un público local y foráneo que demanda artículos de perfumería y complementos de gran calidad. Junto a una extensa representación de marcas de alta perfumería y cosmética, la firma **Álvarez Gómez** ofrece toda su gama de productos bajo la marca propia, que actualmente abarca varias líneas dirigidas a todos los miembros de la familia. Su imagen más reconocida es el frasco del **Agua de Colonia Concentrada**, que próximamente cumplirá 100 años y que es un icono en forma, colores y aroma para muchos españoles. A parte de esta, que presenta novedades, como

la Crema de Manos y Cofre Jabones, desde 2005 la firma inició un proceso de desarrollo y expansión de su catálogo presentando nuevos productos para el gran público.

Productos Álvarez Gómez

1. Línea fragancias Edt Agua Fresca de Flores.
2. Línea fragancias Soliflores - Edt y Jabón tocador.
3. Línea Agua de colonia para Niños.
4. Línea Álvarez Gómez Baleario.

Para más información
C/ Serrano 14 - MADRID
www.alvarezgomez.com

bodegas



En el vino, la verdad

En el vino encontramos muchas veces la respuesta a muchas de nuestras inquietudes. No se alarmen, no estamos promoviendo la melopea como suero de la verdad. Si que les proponemos que vuelvan al vino como acompañante en el que poder confiar a la hora de reunirnos con nuestros amigos alrededor de una mesa, o disfrutando en solitario de una plácida tarde mientras vemos como el sol va retirándose a sus aposentos. Queremos que el vino vuelva con nosotros. Que se incorpore de nuevo a nuestras mesas, a nuestras conversaciones, que volvamos a confiar en él como elemento insustituible de nuestra dieta. Que no sea necesario adquirir un conocimiento especial, erudito o inalcanzable para disfrutar de su compañía.

El vino, el resultado del trabajo que con esfuerzo y sobre todo mucha pasión llevan a cabo los bodegueros de nuestro país, quiere volver a ser el amigo que se siente con nosotros a la mesa. Sencillamente, sin más pretensión que la de dejar en nuestro paladar el buen recuerdo de un caldo que ha sido elaborado con todo el saber hacer que viene de lejos, de una tradición que en nuestro país marca el paisaje y el carácter de amplias franjas y provincias enteras, pero que también revive gracias al trabajo de aquellos que quieren seguir evolucionando y poniendo en valor lo que lleva haciéndose casi desde que el mundo es mundo.

El mundo del vino vive un momento de ascenso y reafirmación. Un momento en el que lo conocido se mejora y se revitaliza. Un momento ideal para volver a encontrarnos con el vino, invitarlo a la mesa, y disfrutar con él, de nuevo, de todo aquello que nos ha llevado a él desde siempre. El placer de gozar, de saborear, de realzar y de aportarnos un momento para nosotros. Con el vino, la verdad.



Marqués de Alella

Bodega

Marqués de Alella

Teléfono

93 395 08 11

Web

www.marquesdealella.com

D.O.

Alella

Varietades

100% Pansa Blanca

Elaboración

Las últimas uvas en recolectarse conforman la base de este vino vendimiado manualmente en su mayor grado de madurez. Embotellado después del autoclarificado durante el reposo del invierno. Antes del etiquetado, el vino ya embotellado es afinado en la tranquilidad de su cava.

Grado Alcohólico

12% vol.

Nota de cata

A la vista, aparece como un vino graso con reflejos verdosos característicos. En la nariz explota toda la personalidad de la pansa blanca afrutada y untuosa. En boca es un vino con volumen, largo y muy peculiar, dejando este leve regusto de dulzura de la uva.



Bahía de Dénia

Bodega

Bodegas Xaló

Web

www.bodegasxalo.com

Teléfono

966 480 034

D.O.

Alicante

Varietad

Moscatel de Alejandría

Precio

4,65€

Nota de cata

Un vino delicado, muy aromático, fresco y equilibrado. A la vista es limpio y transparente, muy brillante, de color amarillo pajizo pálido con ribetes ligeramente verdosos. En nariz es de una intensidad aromática muy alta. Un vino elegante, floral y muy afrutado. En boca es goloso, de largo recorrido, agradable, con un ligero punto de dulzor en la punta de la lengua. Es ideal para acompañar todo tipo de arroces, pescados y mariscos.



Aia 08

Bodega

Vinyes i Bodegues Miquel Oliver

Teléfono

971 56 11 17

Web

www.miqueloliver.com

D.O.

Denominación de Origen del Pla i Llevant de Mallorca

Varietades

Merlot

Crianza

13 meses

Conservación

Bien conservado se mantendrá en los próximos 4-6 años

Nota de cata

Cereza muy intenso. Aroma potente, especiado y complejo con notas tostadas de las maderas finas y fruta de gran expresión varietal y mineral, tonos terrosos y frutos negros muy originales. Boca carnosa, amplio, muy sabroso y con gran expresión, taninos maduros y de gran persistencia dando un conjunto complejo y original.



Kios 2005

Bodega
Bodegas Tikalo

Teléfono
91 661 35 43

Web
www.bodegastikalo.com

D.O. /Tipo
D. O. Vino de la Tierra de Castilla

Variedades
100% Tempranillo

Grado de Alcohol
14%

Crianza
10 meses en barrica de roble francés y americano

Producción
190.000 botellas

Precio aproximado
10,40 €



Malkoa Señorío de Astobiza 2010

Bodega
Okendo Txakoliña, S.L.

Teléfono
945 898 516

Web
www.senoriodeastobiza.com

D.O.
Txakoli de Álava

Variedades
Hondarrabi Zuri 100%

Crianza
Maduración en depósito de 4 meses con removido en sus lias.

Producción anual
4000 botellas.

Nota de cata
Limpio y brillante. Color amarillo paja con tonos verdes. Aromas varietales muy intensos y singulares, dominando las notas de frutas blancas (pera y manzana), frutos cítricos (pomelo), tropicales (piña) y de hueso (melocotón). Fresco en boca, untuoso, equilibrado, final aromático muy largo y persistente, con elegantes notas ligeramente amargas de carácter varietal y minerales procedentes del terreno de cultivo.



Lerma Selección 2008

Bodega
La Colegiada

Teléfono
947 177 030

Web
www.tintolerma.com

D.O.
Arlanza

Variedades
100% Tempranillo

Grado Alcohólico
14° Vol.

Nota de cata
En nariz presenta toques de fruta roja madura, con toques muy expresivos aportados por el roble, apareciendo aromas de torrefactos y recuerdos de café. En boca, entrada suave y persistente, sin gustos agresivos dando mucha amplitud. Al final, frutas maduras (grosellas) que estimulan los sentidos.



Alba Rosa

Bodega

Adega Martínez Serantes

Teléfono

986 71 80 74

Fax

986 71 80 87

Web

www.bodegasmartinezserantes.com

D.O.

Rías Baixas

Variedad

Albariño 100%

Temperatura de servicio

10 - 12°

Nota de cata

Amarillo pajizo con irisaciones verdosas. Intenso aroma. Flores blancas, cítricos con fondo melocotón.

De buen paso y gran equilibrio, es un vino largo y graso de franco retronasal y grato recuerdo.

Consejos de conservación

Mantener la botella de forma vertical al abrigo de la luz y sin someterlo a cambios bruscos de temperatura ni olores intensos.



Albariño Ecológico

Bodega

Corisca

Grado de Alcohol

12%

D.O.

Rías Baixas

COMENTARIOS DE CATA**Visual**

Color amarillo pajizo con ribetes verdosos, limpio y brillante.

Olfativa

Destaca la franqueza y limpieza aromática con ricos matices de heno y fruta blanca, recuerdos de uva madura y fondo mineral

Gusto

Destaca por su frescura, equilibrado y lleno de fruta donde vuelven los recuerdos de manzanas y uvas, final largo y fresco.

Para más información

Asunción 5 - 6470 ENTIENZA

Salceda de Caselas - Pontevedra - España

Tel./Fax : 986 493 028 - Móvil: 615 430 296

info@bodegascorisca.com



Bodegas Avanthia, el redescubrimiento del Godello

Una bodega que es un proyecto de **Jorge Ordóñez** y de **Bodegas Godeval**, redescubridores de la variedad Godello en los años 70.

Situada cerca de la localidad de El Barco de Valdeorras, en la provincia de Orense.

Avanthia Godello 2009

Avanthia Mencia 2009

Avanthia Curvee Mosteiro 2009

Avanthia Rosado 2010



Bodegas La Caña, el placer de un buen vino

Esta bodega es un proyecto de **Jorge Ordóñez** y sus asociados. Situada en la parte más al norte de la zona D.O. Rías Baixas, en el Valle de Salnes, en el extremo sur de Galicia, cerca del océano Atlántico. Su vino, **La Caña 2010**.



Bodegas Jorge Ordóñez, el dulce sabor malagueño

La familia **Ordóñez** junto a la familia **Kracher** de Austria, han revolucionado el mundo de la moscatel con sus naturalmente dulces elaborados en la Axarquía Malagueña. Sus vinos están reconocidos internacionalmente entre los mejores dulces.

Para más información:

Tel.: 952 504 706 - office@jorge-ordonez.es

Página Web y Tienda Online: www.jorge.ordonez.es

Fondillón Solera 1948 de Primitivo Quiles



Gran Medalla de Oro en Berlín
(Berliner Wein Trophy)
Febrero 2011

Para más información
BODEGAS PRIMITIVO QUILES
Tel.: 965 470 099
info@primitivoquiles.com



Oro de Castilla, un clásico en continua renovación

Oro de Castilla se ha confirmado en los últimos años como la más sólida referencia de Rueda, combinando un estilo personal, claro y elegante con los máximos niveles de expresión frutal y frescor.

Elaborado a partir de las más de 100 ha de viñedo de la propiedad, cultivado en parcelas pedregosas seleccionadas por su bajo rendimiento, se elabora en una bodega que combina las más novedosas técnicas de vinificación con la investigación puntera y el respeto a la tradición.

Además, la entrega de quienes lo hacen, convierte **Oro de Castilla** en la perfecta compañía para aquellos que saben disfrutar de la vida con elegancia y alegría.

Sabías que... ¿la bodega original de **Oro de Castilla** tiene 192 escalones y está a 16 metros de profundidad?

Para más información

C/ Zarcillo s/n.
47490 RUEDA - Valladolid - España
Tel.: + 34 983 868 904
Fax: + 34 983 868 905
info@orodecastilla.com
www.orodecastilla.com



Un Priorat Joven y Femenino

Merixell nos ofrece un Priorat distinto de garnatxa, samsó, CS y Syrah.
Una propuesta para disfrutar de un Priorat sorprendente.

El sueño de una viticultora que se va transformando en realidad.



Priorat
DENOMINACIÓN ORIGEN CALIFICADA

MERITXELL PALLEJÀ, SLU

C/ Masets 11 - 43737 GRATALLOPS
info@nita.cat



Pazo de Barrantes celebra su veinte de su nueva imagen

Pazo de Barrantes

El origen de Pazo de Barrantes surge en 1511, y su historia desde entonces está ligada a la de la Familia Creixell, propietaria asimismo de la emblemática **Bodega Marqués de Murrieta**.

Pazo de Barrantes goza de una privilegiada localización en la provincia gallega de Pontevedra, concretamente en el Valle del Salnés (D.O. Rías Baixas). La Bodega fue fundada en 1991 momento en el que se decidió equipar a la misma con las más avanzadas tecnologías para elaborar un vino albariño con sello familiar de la más alta calidad.

El vino **Albariño Pazo de Barrantes** ha sido premiado por la crítica nacional e internacional y ha sido proclamado como el máximo exponente de los vinos albariños que mejoran con el tiempo en botella, por ello la cabeza visible de esta bodega, D. V. Dalmau Cebrián –Sagariga, Conde de Creixell, se muestra satisfecho de la trayectoria intachable de este vino Albariño “que hace alarde de sus atributos gallegos por su fragancia y frescura”.





aniversario con la presentación

Pazo Barrantes Albariño 2010:

Vino de carácter monovarietal 100 % Albariño que destaca por su color amarillo pajizo con irisaciones verdosas.

En nariz, despliega un abanico de aromas heterogéneos, que nos descubre gradualmente matices tan diversos como las intensas notas florales de pétalos de hoja blanca; la fruta marcada por la pera y el pomelo y los aromas minerales y balsámicos de eucalipto. Una riqueza de esencias que aportan complejidad a este vino donde predominan su frescura y expresión varietal. Su untuosidad le proporciona amplitud y acompaña el recorrido hacia un final largo y persistente.



Para mas información visitas

Visitas Bodega Pazo de Barrantes

El periodo de visitas a la bodega transcurre durante el horario laboral de Lunes a Jueves (11:00h a 14:00h - 16:00 a 18:00h) / Viernes (11:00 a 14:00). Para lograr una atención más personalizada se admiten solamente grupos reducidos de visitas. Para solicitar más información sobre disponibilidad de horarios se recomienda contactar a Elena Cores:

FINCA PAZO DE BARRANTES
36636 RIBADUMIA - Pontevedra
Tel.: (+34) 986 71 82 11
administracion@pazodebarrantes.com
www.pazodebarrantes.com



Finca Can Feixes. La calidad es el límite

La **Finca Can Feixes** se encuentra en la parte más septentrional del Penedès, en las tierras altas de Mediona y Cabrera, a 400 mts. de altitud. En esta zona, las frías noches durante la maduración conllevan un mayor contraste térmico que favorece el desarrollo cualitativo de la uva. Las condiciones del suelo y la limitada producción, permiten la obtención de uva de singular calidad.



La explotación se mantiene en un estricto régimen familiar, responsabilizado en un uso productivo de la tierra compatible con las funciones ecológicas del entorno, considerándolo un elemento integrante del producto de calidad. Esta fisonomía de empresa refleja el espíritu del "Chateau tradicional", conscientes que una cuidada elaboración es necesaria para mantener una gran calidad aunque limite el crecimiento comercial.

Para más información

08718 CABRERA D'ANOIA

Tel.: +34 937 718 227 - Fax: +34 937 718 031
canfeixes@canfeixes.com - www.canfeixes.com

www.varietalesantiguos.es

Elaborado con la variedad autóctona Vidadillo de Almonacid, conocida en el Siglo XII con el nombre de Crespiello. Felizmente rescatada de su olvido. El viñedo es centenario, y está plantado en un terreno pobre muy calizo. Es un vino exótico, diferente, y que sorprende por su personalidad.

Gorys Crespiello 2007

94 puntos Parker

Pulchrum Crespiello 2006

92 puntos Parker

Pulchrum Crespiello 2004

89 puntos Parker

Buscamos distribuidores para toda España

BIOENOS,S.L. - C/ Mayor, 88

50400 Cariñena (Zaragoza) - 976 620045

Contacto: José P. Gracia 639359618

www.varietalesantiguos.es - bioenos@bioenos.com



94 Puntos Parker



92 Puntos Parker

Bodegas José Pariente, selección y mimo

Con una selección de uvas procedentes de viñas viejas y plantadas en vaso en el año 2004 **Victoria Pariente** comenzó a elaborar una pequeña cantidad de vino mediante fermentación, en barricas nuevas de roble francés, y crianza sobre sus propias lías. Para ello se realiza una selección de las barricas y de los tostados de las mismas muy exhaustivos. Tras esta añada se ha seguido avanzando en la selección de la materia prima y en la investigación hasta conseguir un vino delicado, pausado, elegante, que se ha convertido en el mimado de la bodega y muy apreciado por el público.



Para más información

BODEGAS JOSÉ PARIENTE

Ctra. de Rueda Km. 2,5 - 47491 LA SECA - Valladolid - España

Tel.: (34) 983 816 600 - Fax: (34) 983 816 620

info@josepariente.com - www.josepariente.com



Bodega Berroja. Más que una bodega

Bodega Berroja elabora los Txakolis Berroia, Agurtebeke y Berroja con uva procedente del viñedo de su Propiedad. La Bodega y sus instalaciones se encuentran ubicadas en el Bº de Berrojas. Desde el paraje de Berroja, enclavado en pleno corazón de la Reserva de la Biosfera de Urdaibai, se dispone de unas amplias vistas sobre el entorno natural que la rodea.

Como consecuencia de la ampliación de la bodega, se ha generado un espacio social, totalmente diáfano, y fácilmente compartimentable, mediante paredes móviles, con capacidad para aproxima-

damente 220 personas, que lo hacen adecuado para el uso enoturístico y para la realización de reuniones de cualquier índole.

También está dotado de una amplia y moderna cocina, con todos los elementos necesarios para la elaboración de menús en la propia bodega.

Para más información

Ajuria - Bº Berroja

Carretera Zugastieta al Balcon de Bizkaia

48392 MUXIKA - Bizkaia

txakoli@bodegaberroja.com



Bodegas Beronia. Rioja de siempre, Rioja hoy

Bodegas Beronia, cuyo nombre remite a la denominación de La Rioja en la antigüedad, se encuentra en el municipio de Ollauri (Rioja Alta). Su filosofía está basada en tres aspectos fundamentales: la calidad de sus vinos, el respeto por el medio ambiente y su capacidad de adaptación a las nuevas tendencias del mercado, manteniendo siempre la esencia de La Rioja.

Bodegas Beronia fue fundada en 1973 y en poco tiempo se convirtió en una bodega de referencia por sus reservas y grandes reservas, elaborados con el más puro y tradicional estilo de La Rioja. En el año 1982, encuentra en **González Byass** el socio idóneo para desarrollar aún más este sólido proyecto. Desde entonces **Beronia** no ha dejado de crecer tanto en el mercado nacional como en el internacional.

Actualmente, **Bodegas Beronia** elabora 12 vinos que conjugan la mejor tradición riojana con una clara apuesta por la innovación y la vanguardia. Su línea clásica de vinos elegantes y equilibrados incluye las categorías de crianza, reserva, gran reserva, un Viura blanco, y un Tempranillo rosado joven. También produce una colección de variedades: Tempranillo de Elaboración Especial, Graciano, Viura fermentado en barrica y Beronia Mazuelo Reserva, siendo la única bodega riojana que elabora un vino de esta variedad con categoría de reserva.

Beronia, completa su gama de productos con Beronia III a.C., un vino de autor complejo y muy expresivo que rinde homenaje al origen de La Rioja, y Beronia 198 Barricas, de carácter exclusivo, fruto de la excelente añada de 2004.




Beronia
El Origen de La Rioja

Para más información
www.beronia.es

ELIGE
CON
QUE



ACIERTA
CON

RUEDA



Vinos con D.O. Rueda,
cuestión de estilo

www.dorueda.com





Verum lanza un Airén de envergadura

Sin complejos y con mucho respeto por la tierra, por La Mancha y Tomelloso, **Bodegas Verum** ha sorprendido con un vino espectacular de la variedad **Airén**, uva a veces poco apreciada pero que esta familia se ha empeñado en defender.

La viña está situada en la finca Las Tinadas, una tierra de canto rodado donde esta viña de pie y con más de 60 años da resultados espectaculares.

Hoy preguntamos a su enólogo Elías López Montero ¿por qué surge este vino?

Si amas a esta tierra tienes que hacer un vino con **Airén**, además esta viña lo pedía a gritos.

¿Qué lo hace tan diferente?

Es el primer **Airén** que se elabora 100% con viña de pie franco, es decir, sin raíces americanas. Además es una elaboración muy cuidada que comienza con una selección de los mejores racimos

de cada planta durante la vendimia. Sólo lo mejor de cada planta va a este vino y... eso se nota. Verdaderamente el vino nos sorprende de forma muy grata por su frescura, pero a la vez es complejo, estructurado y con una boca muy, muy envolvente. Todo un vino a tener en cuenta, que no dejamos de recomendarle.

Para más información

BODEGAS Y VIÑEDOS VERUM

C/Juan Antonio López Ramírez 4

13700 TOMELLOSO - Ciudad Real -España

Tel.: +34 926 511 404 / 08 - Fax: +34 926 515 047

www.bodegasverum.com



Ron El Mondero. Un sabor inmemorial

"En Salobreña, Granada, al pie de Sierra Nevada y sobre un mar Mediterráneo milenario de cañas dulces, Paco Izquierdo ha recuperado una de las más antiguas recetas del inmemorial hijo de este fruto: el **Ron**".

Es en 2004 cuando echa a andar **Ron El Mondero**, al apreciar Paco Izquierdo cómo se agota el cultivo de la caña de azúcar en su Salobreña natal y en toda la costa Tropical granadina. El joven empresario elige el nombre de **El Mondero** como homenaje a los trabajadores y trabajadoras de este cultivo.

Ron El Mondero se elabora de forma totalmente artesanal. Para ello cuenta con un aguardiente y alcohol de caña de grandísima calidad que envejecen durante el tiempo perfecto en barricas de roble americano.

Con unas excelentes materias primas, un medido tiempo de envejecimiento en un gran roble, un proceso totalmente natural, una pequeña producción y un gran cariño, Paco Izquierdo nos sorprende con Ron "**El Mondero**", un ron de altísima calidad.

Nota de cata

Color ámbar con reflejos dorados, finos aromas de laureles, sándalo, hierbas, "joven" y vivaz, muy envolvente y largo, con una perfecta integración del alcohol, en retronasal evoca su elegante crianza en barricas de Jerez y robles americanos.

GRADO ALCOHOLICO: 38°

Para más información

Tel.: 647 772 412
info@ronelmondero.com
www.ronelmondero.com



Brandy Gran Reserva. Cerro Montecristo

De holandas seleccionadas de Alquitara y con más de 6 años de crianza en roble americano envinado en oloroso, el **Brandy Gran Reserva Cerro Montecristo** se elabora de forma artesanal y con una producción limitada a 3000 botellas por año. Seco, pero con la suavidad del tiempo y la madera, presenta un complejo catálogo de aromas y sabores entre los que destacan la canela y el cacao.

Para más información
C/ Natalio Rivas 123, 1º-B
ADRA - ALMERÍA - ESPAÑA
Tels.: 950 402107 - 670 744943
eduardo@egranados.e.telefonica.net
www. brandyalmeria.com

CODORNÍU, INNOVACIÓN CONTÍNUA

Codorníu representa la historia de una bodega y de una familia dedicada al cuidado de sus viñas y de sus caldos. Generación tras generación han ido conservando y ampliando sus conocimientos vitivinícolas para mejorar la calidad y la gestión de la que se ha convertido en una de las bodegas de cava más importantes del país. Fue en el año 1872 cuando Josep Raventós produjo las primeras botellas de cava en la masía de Can Codorníu en Sant Sadurní d'Anoia. Era una adaptación del *méthode champenoise* a las variedades autóctonas del Penedés, principalmente Macabeo (que aporta dulzor), Parellada (que confiere finura, frescor y aroma) y Xarel·lo (que proporciona cuerpo y estructura). Y esto diferenciaba a los espumosos catalanes del champán francés, elaborado con Chardonnay y Pinot Noir. En



la actualidad, estas dos últimas variedades han dejado de ser novedad en el cava. Bruno Colomer, responsable de enología de Codorníu, explica que "teníamos que ir un paso más allá. Si queríamos diferenciarnos, debíamos apostar por variedades mucho más expresivas, no tan neutrales. Variedades que fueran más aventureras, que no te dejaran impasible." La Chardonnay apareció por primera vez en el cava en 1984, con el nacimiento de Anna de Codorníu, que en su mezcla tiene un 70% de Chardonnay y un 30% repartido entre otras variedades tradicionales. En cuanto a la Pinot Noir, Codorníu fue el pionero lanzando el primer cava rosado producido con esta variedad,

que permite que el cava envejezca muy bien y además le aporta sutileza, textura, amplitud y longevidad en boca.

CAVAS MUY PERSONALES Y EXPRESIVOS

Las variedades Chardonnay y Pinot Noir imprimen una gran personalidad en los espumosos. Colomer opina que "se logran unos caldos con gran expresividad en boca y cuyo perfume es increíble, sutil e intenso". Son vinos que evolucionan muy bien "se pueden lograr cavas viejos con espíritu, inteligencia y chispa de joven".

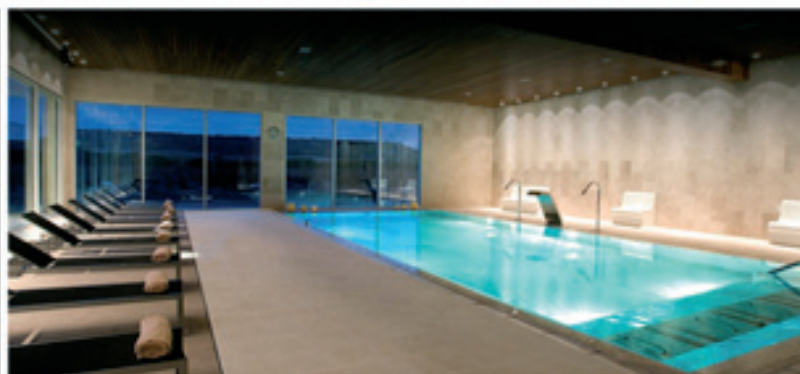
En Codorníu están más que familiarizados con estas dos variedades. Llevan tiempo trabajando con Pinot Noir en zonas frías como Riudabella, cerca de Poblet, donde el suelo es muy mineral y cuyo clima favorece su desarrollo. Por otro lado, la Chardonnay de Codorníu ha logrado un enclave ideal en Lleida, donde en verano se dan unos contrastes térmicos muy fuertes entre el día y la noche, logrando unos niveles de acidez ideales para esta variedad.



NOTA DE CATA CODORNÍU PINOT NOIR

Pionero en España, Codorníu Pinot Noir fue el primer cava elaborado íntegramente con esta variedad. Un cava de aroma intenso a frutos rojos y cítricos, ideal como aperitivo o para acompañar las mejores comidas. De tonos cereza pálido, muy luminosos, que se exaltan con un abundante y fino burbujeo. Los aromas de la variedad Pinot Noir se manifiestan en toda su amplitud. A los aromas de frambuesa, de mora y de fresa se une un ligerísimo aroma cítrico que potencia los anteriores y le confiere frescor.





Hotel&Spa Arzuaga, lo que es el vino

Hotel&Spa Arzuaga supone una excelente alternativa para sus vacaciones acercándoles la posibilidad de conocer de cerca la cultura del vino. El encanto de sus instalaciones, el confort de un alojamiento cinco estrellas, el bienestar de un magnífico **Vino-Spa** y el espectacular entorno de la Ribera del Duero crean un conjunto capaz de satisfacer a los más exigentes.

Desde hace más de 10 años el **Hotel&Spa Arzuaga**, situado en Quintanilla de Onésimo (Valladolid), acerca al visitante la cultura del vino y contribuye a su difusión. De la mano de profesionales con amplia experiencia en el mundo del turismo y la enología, se ofrecen múltiples actividades en una interesante oferta de ocio. Además, **Hotel&Spa Arzuaga** ofrece a sus huéspedes un alojamiento de alto nivel, a la altura de la calidad de sus vinos. En plena naturaleza, el **Hotel&Spa** se alza rodeado de un magnífico paisaje de viñedos, majestuoso

en su construcción en piedra natural y con el confort que proporciona su suelo rústico lujoso. Por su parte el **Vino-Spa Arzuaga**, especializado en tratamientos de vinoterapia, es un espacio único para la relajación. Se utilizan tratamientos completamente naturales, ya que los productos utilizados provienen de sus propios viñedos, y las avanzadas técnicas de relajación termal.

Arzuaga: Vinos D.O. Ribera del Duero. Desde 1993 **Bodegas Arzuaga** elabora vinos de calidad dentro de la D.O. Ribera del Duero. "Vinos elegantes, de fácil tomar pero a la vez con mucho sabor y mucha potencia, pensados para disfrutar de la comida", según define el propio **Ignacio Arzuaga**.

Información y reservas

Tel.: 983 68 70 04

hotel@hotelarzuaga.com - www.hotelarzuaga.com

THERMO CHEF

Todos los robots de cocina en uno solo

RALLA • PICA

BATE • TRITURA

AMASA • EMULSIONA

COCINA al VAPOR
REHOGA
SOFRIÉ • GUISA...

Miles de hogares ya disfrutan de las ventajas de cocinar con ThermoChef

- ✓ **Resultados profesionales en todo tipo de platos fríos o calientes:** Desde una fabada a una mousse... carnes, cremas, pescados, arroces, puddings...
- ✓ **No necesitará más aparatos, ya que realiza más de 11 funciones:** Bate, amasa, monta, guisa, sofríe, ralla, pica, pulveriza, cocina al vapor... y, además, pesa los ingredientes y cocina varios platos a la vez.
- ✓ **Facilísimo de usar, incluso si no tiene experiencia:** Incluye un completo recetario con 200 recetas especialmente diseñadas para sacarle el máximo partido desde el primer día.
- ✓ **Platos saludables con el sabor tradicional:** Conserva los nutrientes, vitaminas y todo el sabor de los alimentos.
- ✓ **Rápido y económico:** Consume un 30% menos de energía que los sistemas tradicionales.
- ✓ **Con Garantía Internacional por 2 años.**
- ✓ **Consígalo ahora con un 40% de Ahorro** y podrá abonar su importe en cómodas mensualidades sin intereses.
- ✓ **Envío Gratis a su domicilio.**
- ✓ **Podrá examinarlo sin compromiso** durante 15 días y, si no le satisface, devolverlo sin gasto alguno para usted.

Solicite más información sin compromiso sobre esta

Promoción Especial Lanzamiento con un **40% DE AHORRO**

Para ello, llame ahora al teléfono

902 20 77 20

y, además, descubrirá cómo conseguir **DOS FANTÁSTICOS REGALOS**

Tan completo que podrá preparar 2 platos al vapor en su "steamer" y a la vez cocinar con la jarra

INCLUYE
Báscula
de Cocina

UNA EXCLUSIVA EN ESPAÑA DE

Club Natura

Avda. Fuente de la Mora, 4
28050 Madrid

BT65

accites



Aceites.

El esplendor dorado

Magnífico. Es quizás el calificativo que más se acerca a la hora de intentar describir el momento que viven los aceites de oliva españoles en el mundo. Por producción y por calidad. El aceite de oliva español se ha ganado, tras siglos siendo una parte indispensable de nuestra forma de entender la cocina, el respeto en todo el mundo, que poco a poco considera que sin aceite de oliva, una comida parece menos. España es tierra de olivares. Más allá del folclorismo y lo tópica que pueda resultar la afirmación, España es un país en el que buena parte de su territorio está marcado de forma indeleble por la huella de los árboles centenarios. Por eso mismo, el trabajo con el olivar marca también el signo económico de muchas zonas de nuestro país.

España, con este trabajo tan extendido por todo el territorio y tan arraigado en nuestra vida, ha conseguido auparse al primer puesto como país productor. Y el dato nos sitúa por delante de países tradicionalmente grandes productores como Italia o Grecia, así como de otros países de nuestro entorno que también hacen del olivar un instrumento de progreso económico y que, como no, tienen también al aceite de oliva como una seña cultural.

Pero no nos tenemos que quedar con el simple dato de la cantidad. Tenemos que hablar de la calidad. Por que es aquí donde los aceites españoles han dado la verdadera pelea en todo el mundo. Un aceite español de calidad, es algo a lo que estamos acostumbrados en nuestro territorio, pero para adentrarse en los mercados extranjeros ha sido necesario dar un paso más. El paso de la especialización, de la puesta en valor de un producto que nosotros consideramos 'normal' en nuestras mesas, pero que en muchos puntos del mundo, no lo es en absoluto. Por eso se presentan nuevos envases, se trabaja con nuevos productos, se investiga en la manera de crear en el público joven de todo el mundo la idea de que el aceite de oliva es esencial para una alimentación saludable.

Todo ello además se une al esfuerzo por logra que en el sector de la restauración se proteja también al aceite de oliva y se le trate con el mismo mimo, que por ejemplo empieza a ser normal en el mundo del vino. Dignificar el consumo de aceite de oliva, ponerlo en valor y considerarlo un producto saludable, elegante y de calidad.

Un producto muy nuestro que muchos empiezan a enorgullecerse de haberlo conocido. Un producto magnífico.





CasaHierro, aceite de forma natural

La finca agrícola **CasaHierro** cuenta con 110 hectáreas de terreno calizo donde se cultivan olivos desde hace más de 400 años. Este emplazamiento privilegiado en el complejo de Las Pachecas, La Mancha, junto con los cuidados especiales que se describen a continuación, dan a este aceite de oliva virgen su excepcional calidad. Un peculiar cruce entre selectas variedades de oliva que se cultivan en régimen de secano, con producciones inferiores a 20 Kg. por árbol, asegura la obtención de un producto de propiedades extraordinarias. El producto obtenido descansa en bodegas naturales donde el aceite es trasegado lentamente, en un proceso natural de decantación que elimina cualquier impureza.

El producto final es envasado en latas de 3 l. y botellas de vidrio de 1/4 ó 1/2 l., previamente sometidas a un proceso de protección solar mediante la aplicación de una capa de pintura que garantiza la conservación del producto.



Marca

CasaHierro

Empresa propietaria

Tierras de Cinco Navajos

Zona de Producción

Argamasilla de Alba.
Ciudad Real.

Nota de Cata

CasaHierro es un Aceite Virgen Extra de agradable frutado verde, enriquecido con notas de frutas como la manzana y un delicado toque de almendra. Armónico en sus cualidades presenta un adecuado equilibrio entre dulzor, amargo y picante que invita a degustar CasaHierro en crudo. CasaHierro se presenta en envase de vidrio de 0'25 y 0'5 litros y en lata de 3 litros.

Para más información

CASAHIERRO - Tierras de Cinco Navajos, S.L.
CIUDAD REAL - España

Tel.: 913 592 669 - Fax: 913 503 029

casahierro@casahierro.com - www.casahierro.com



Roca Cabrera, “predisponer el árbol para que produzca aceite de calidad”

Esta es la filosofía que rige todo el trabajo que se desarrolla en la finca **Producción Ecológica Roca Cabrera**. En la finca existen en la actualidad 95 ha. de olivar de las variedades autóctonas del valle del Ebro: Farga, Empeltre, Morruda Sevillena y Panisello. Todas las variedades se cultivan de forma ecológica, aplicando las técnicas más modernas en sistema de irrigación, poda, y control de plagas, y actualmente se está implantando una red informatizada para el seguimiento de distintos parámetros tanto atmosféricos como de subsuelo. Todo ello encaminado a conseguir un fruto excelente que pueda proporcionar un zumo de aceituna de la máxima calidad.

Dama de Elaia, Aceite de Oliva Virgen Extra de Calidad Diferenciada

Aceite de oliva virgen extra ecológico, elaborado en una almazara ecológica y con trazabilidad hasta el consumidor final. Esta es la Calidad Diferenciada

de los aceites **Dama de Elaia**. Bajo el asesoramiento de D. José Alba Mendoza, Doctor en Ciencias Químicas y reconocido elaiólogo a nivel mundial, han creado una filosofía consistente en “no estropear el aceite formado en las aceitunas durante su elaboración en la almazara”, aplicando todas las técnicas modernas que les permiten lograr este objetivo.



Para más información

PRODUCCIÓ ECOLÒGICA ROCA CABRERA S.L.
43592 XERTA- Tarragona
Tel.: 977 475 767 - Fax: 977 059 319
www.damadeelaia.com
damadeelaia@damadeelaia.com



Olicatessen, un aceite para saborear la naturaleza

Olicatessen es el resultado, ocho generaciones de maestros olivares, de un terruño único para la aceituna, un clima extremo y un trato exquisito. El objetivo a cumplir **“elaborar un aceite de oliva virgen extra ecológico de altísima calidad, reconocido por su valor organoléptico, fruto del respeto por la naturaleza y a aquellos que lo van a disfrutar”**.

En los últimos 3 años se han recibido más de 40 premios y reconocimientos, pero este año ha sido galardonado como:

“Alimentos de España al Mejor Aceite de Oliva Virgen Extra de Campaña 2010/2011”.

El aceite Olicatessen es una interesante combinación de variedades autóctonas.

La recolección temprana y una precisa elaboración en la misma finca le dan a este aceite unas características muy especiales.

Los aromas frutados intensos de aceituna verde dan notas de nueces, alcachofa, tomate y almendra. En boca es un aceite muy equilibrado y agradable. Muy afrutado y con una fuerte personalidad, el amargo y picante, característico del aceite verde, consigue un agradable toque de mentolado al final. Con Olicatessen el éxito está asegurado en tus platos, tus regalos, tus compromisos... cuidado y mimado de principio a fin.



Molí dels Torms, s.l.

Para más información

Mestre Benet 19 - 25164 ELS TORMS - Lleida - Spain
Tel.: 973 128 362 - Móvil 650 943 621
www.olicatessen.com

“Mejor aceite de Oliva Extra ecológico de España”

Campaña 2010-2011 Ministerio de Agricultura (MARM) España

EL SABOR DE NUESTRA CULTURA

Receta del Salmorejo Cordobés



1 Kg. de Tomates de la Huerta del Valle del Guadalquivir



200 grs. de Telera Cordobesa

Limpiar y triturar los tomates, colar para quitar la piel y las pepitas, volver a triturar añadiéndole el pan, el aceite, los ajos y la sal.
Decorar con huevo duro picado y trocitos de jamón serrano.



Gourmet, este es tu mundo

Una de las aspiraciones de toda persona que pueda acceder a ello, es la de disfrutar, aunque sea puntualmente, de aquello que hemos dado en llamar 'lo mejor'. Lo mejor. Eso que parece que no esté más que al alcance de unos pocos. Productos, artículos, experiencias que parecen reservadas a un grupo de personas que tienen tanto los medios, como los conocimientos necesarios para poder disfrutar de ellos. El Gourmet. ¿Qué es un gourmet? Alguien con gusto delicado y exquisito paladar, que tiene la capacidad de ser catador de las cualidades de un producto gastronómico con parámetros de sabor, fineza y calidad. Alguien que es capaz de aplicar una filosofía, de mantener un estilo de vida, alrededor del gusto por lo bueno, por lo mejor.

Esto quizás puede ahuyentar a muchos de la figura del gourmet. Pareciera que se tiene que poseer un algo especial, ciertamente. Sin embargo, hoy en día, el gourmet puede ser usted. Debe ser usted. Porque el mundo de los productos de alta gama, cada vez se encuentra más cerca del consumidor que en otro tiempo podíamos calificar de común. El fenómeno gourmet, el auge de los llamados productos delicatessen, tiene mucho que ver con la nueva accesibilidad a estos productos.

Al esfuerzo de los mismos productores por crear, dignificar y 'revestir' a artículos conocidos con un nuevo aire, que los hace irresistibles y atractivos para nuestro paladar hay que sumarle la extensión de esos canales de distribución, bien sea a través de los establecimientos tradicionales, la apertura de nuevos establecimientos con un aire más contemporáneo, el avance que suponen las nuevas tecnologías, o la asunción por parte de restauradores de todo tipo de que la utilización de esos productos realza sus mesas y el resultado final de sus creaciones.

Así, a continuación les presentamos un muestrario de esos productos que nos parecen de ensueño pero que son reales. Que parecen destinados a paladares etéreos pero están ahí mismo. Productos gourmet, para un mundo real.



"Buenas noticias
para los gourmets"

¡Ya puedes beber macadamias!

AMANDIN
BEBIDA DE MACADAMIAS

- Con todo el sabor de las macadamias australianas
- Sin lactosa ni proteínas lácteas
- Sin colesterol
- Deliciosa a todas horas

¡DELICIOSA!

Con la garantía

AMANDIN
www.amandin.com
902 158 543





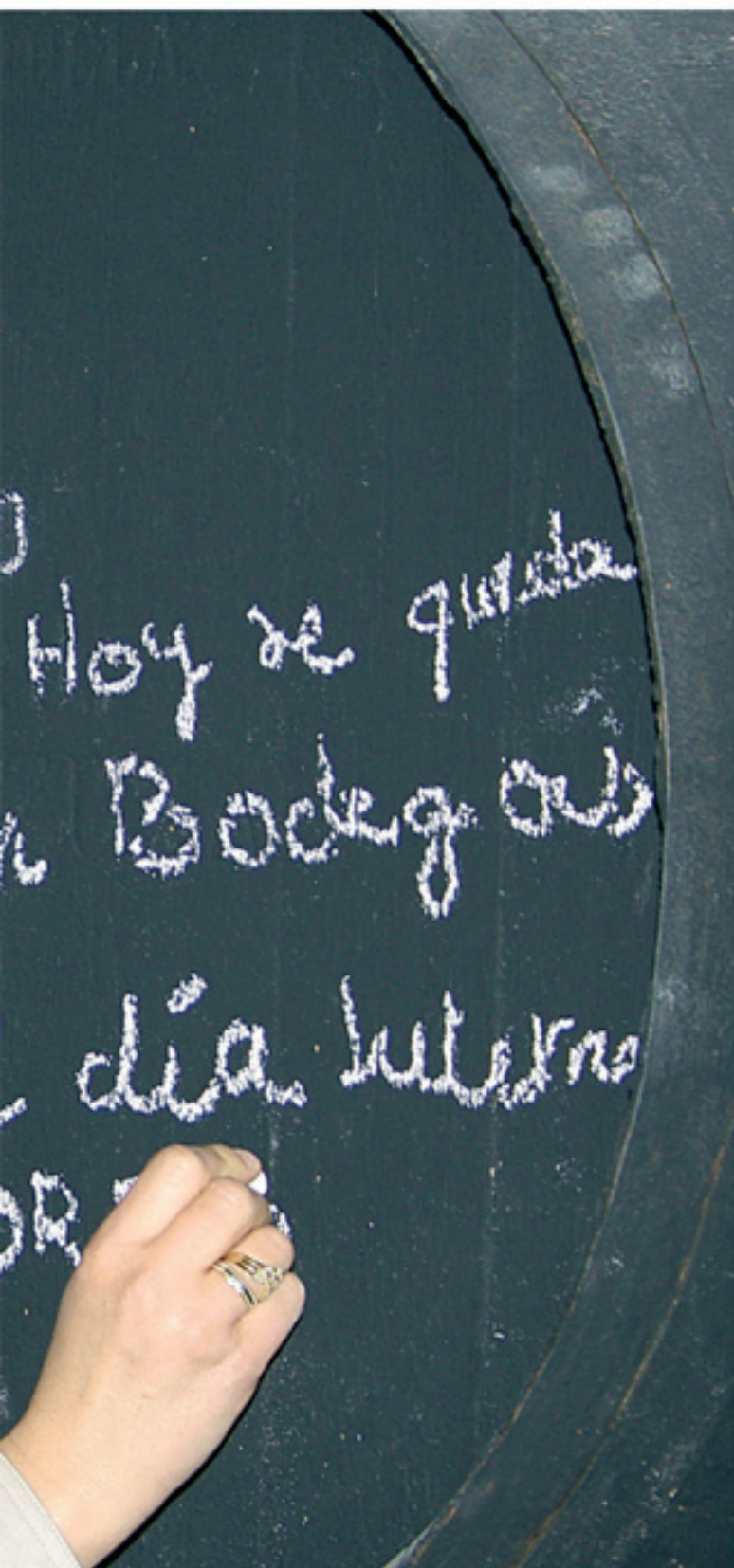
Entrevista a

D^a María José Montes Pedrosa

Presidenta de la Cofradía del
Salmorejo Cordobés

*El trabajo de dar a conocer un plato sencillo, pero de gran trascendencia cultural, como es el **Salmorejo Cordobés**, no es tarea baladí. Para ello se necesita gente dispuesta y bien relacionada capaz de que, mediante el trabajo de difusión*

*de este plato, pueda beneficiarse el conjunto de una provincia, y por ende, prácticamente el resto del país. Por eso, la creación de Entidades como la **Cofradía del Salmorejo Cordobés**, resultan fundamentales. Hablamos con*



su presidenta para que nos expliquem más sobre su creación y sobre las delicias del Salmorejo Cordobés, claro.

'Se está consiguiendo una gran difusión de la cultura de Córdoba a través de este plato'

Para que haya una **Cofradía del Salmorejo Cordobés**, primero debe haber un **Salmorejo Cordobés**. ¿Qué es y qué tiene de especial? El **Salmorejo Cordobés**, es un producto gastronómico de fama que encierra en sí mismo mucho más que una buena receta, como son ingredientes naturales de primera calidad o unas manos virtuosas que sepan imprimir la factura impecable de presencia y sabor para dar a cualquier plato un merecido lugar de honor entre la cocina internacional. El **Salmorejo Cordobés** representa ese "mucho más" que caracteriza a la buena cocina: cultura, sabor, saber, salud y reconocimiento allá donde vaya.

La receta lleva los siguientes ingredientes: 1 Kg. de Tomates, 200 grs. de Pan de Telera Cordobesa, 100 grs. de Aceite de Oliva virgen extra, 1 diente de Ajo de Montalbán y 10 grs. de Sal.

La preparación es bien sencilla: Limpiar y triturar los tomates, colar para quitar la piel y las pepitas, volver a triturar añadiéndole el pan, el aceite, los ajos y la sal. Decorar con huevo duro picado y trocitos de jamón serrano.

¿Es una creación única cordobesa, o podemos encontrar platos similares en otras zonas de España?

Existen varios estudios y publicaciones sobre el origen y cualidades del **Salmorejo**.

Quizás el más descriptivo sea el Libro del **Salmorejo** de Almudena Villegas (premio nacional de gastronomía y cofrade nuestra).

Casi todos coinciden que su procedencia es ancestral ya que desde el momento que se tritura el grano y se hace masa con agua comienza a configurarse lo que en la actualidad es el salmorejo. Así lo refleja el Profesor Dr. Rafael Moreno Rojas del Aula Cultural Gastronomía de la Universidad de Córdoba: "Posiblemente el origen arranque del uso de trozos de pan asentado (viejo), majados con agua, sal y ajo. Estos son los ingredientes básicos de casi todos los gazpachos.

Era una sopa fría a base de pan, ajo y sal que en algún momento incorporó aceite. Servía para dar soporte a restos de comida que nadaban en ella. El tomate aunque en España



Salmorejo Cordobés
Tomato & Garlic based cold sauce

entra en el s. XVI, no es aceptado popularmente hasta el XVIII, que es cuando se incorpora. La palabra salmorejo parece derivar de "salmuera". La primera aparición literaria es de 1737 en el diccionario de autoridades lo define: Salsa a base de pimienta, sal y vinagre (Parece más emparentado con el salmorejo canario)"

¿Cómo y por qué se creó esta Cofradía?

Desde hace algunos años, muchos de los que venimos trabajando en el sector de la promoción turística de destinos, y en nuestro caso de Córdoba, estamos apreciando que existen ciertas marcas turísticas cordobesas que pueden perder sus raíces.

Por ejemplo en Córdoba tenemos marcas que nos identifican en este sentido como son: El "Sombrero cordobés", La filigrana y "Joya cordobesa", El "pastel cordobés", El Rabo de toro de Córdoba, El Flamenquín Cordobés, El Vargas de Córdoba (tinto de verano), La Taberna Cordobesa, Los Patios de Córdoba, etc,... y por supuesto el **Salmorejo Cordobés**.

De esta manera, con el objetivo de promocionar la provincia y la ciudad de Córdoba, a través de su gastronomía y usando como el mejor instrumento identificativo al **Salmorejo Cordobés**, un pequeño grupo de trece personas ilusionadas le dimos forma a esta novedosa idea de ir creando la **Cofradía Gastronómica del Salmorejo Cordobés** a finales de 2008, siendo la primera investidura de la Junta Directiva, apradinados por la Cofradía Amigos del Olivo de Baena, el 13 de febrero de 2009.

La Cofradía ha pasado a formar parte de la Federación Andaluza de Cofradías Gastronómicas (FECOAN), de la Federación de Española de Cofradías Enogastronómicas (FECOES) y del Consejo Europeo de Cofradías Gastronómica (CEUCO).

¿Qué lugar ocupa el salmorejo en la gastronomía española y en la andaluza, particularmente?

Un lugar importante. Esto es fácilmente demostrable simplemente con ver en nuestra Web www.salmorejocordobés.com los

Salmorejo Cordobés
Receta / Recipe

Ingredientes:
1 kg. de Tomates
200 gr. de Pan de Terno-Cordobés
100 gr. de Aceite de Oliva virgen extra
1 diente de Ajo de Ispiración
50 gr. de Sal

Preparación:
Limpiar y triturar los tomates, evitar para quitar la piel y los pepinos, volver a triturar añadiéndoles el pan, el aceite, los ajos y la sal.
Decorar con huevo duro picado y trozos de jamón serrano.

Ingredientes:
1 kg. of Tomatoes
200 gr. bread of Cordobés Terno
100 gr. Olive Oil extra virgin
1 clove Garlic, inspiration
50 gr. Salt

Preparation:
Clean the tomatoes and oil with the tomatoes, skin to remove seeds and skin, adding to beat back the bread, olive oil, garlic and salt.
Decorate with chopped boiled egg and chopped serrano ham.

Valores Nutricionales:

Componente	gr.	kJ	Cal	Prot.	Gluc.	Gras.	Fib.
Tomates	1000	150	350	7	0	0	1,5
Pan	200	1000	200	10	350	10	10
Aceite de Oliva	100	2000	450	0	0	100	0
Ajo	50	100	200	1	0	0	0,5
Sal	50	0	0	0	0	0	0
Total	1350	2700	600	18	350	110	2,5
Total 100gr.	135	270	60	1,8	35	11	0,25

Nutritional Values:

Componente	gr.	kJ	Cal	Prot.	Gluc.	Gras.	Fib.
Tomates	1000	150	350	7	0	0	1,5
Pan	200	1000	200	10	350	10	10
Aceite de Oliva	100	2000	450	0	0	100	0
Ajo	50	100	200	1	0	0	0,5
Sal	50	0	0	0	0	0	0
Total	1350	2700	600	18	350	110	2,5
Total 100gr.	135	270	60	1,8	35	11	0,25

casi 300 restaurante y tabernas que hemos detectado que en su carta ponen durante todo el año **"Salmorejo Cordobés"**, ¡Ojo!. Con el apellido "cordobés" y proceden de toda España y parte del extranjero. Igualmente tenemos recogidas casi 100 direcciones Web sobre recetas que describen el **"Salmorejo Cordobés"**, también con este apellido que nos identifica al destino Córdoba.

El salmorejo, como otros platos españoles, tiene un origen humilde y ha sido adoptado por la alta cocina. ¿Qué significa para la cocina tradicional alcanzar este status de reconocimiento?

La promoción del **Salmorejo** por la Cofradía, para todos aquellos negocios de restauración de Córdoba especialmente, ha logrado ser una iniciativa sin precedentes que está consiguiendo la difusión de la riqueza cultural de Córdoba a través de este sencillo plato, y a la vez ser un valioso exponente de su gastronomía.

Es por esto que los principios básicos de la cofradía son:

- Aportar todo su apoyo a la difusión y conocimiento del **Salmorejo Cordobés** y de todo lo que representa la Gastronomía Cordobesa.
- La difusión de los valores culturales y de salud asociados al **Salmorejo**
- La Promoción en general de Córdoba como cuna del **Salmorejo Cordobés**, así como la promoción turística a través de la difusión de su cocina y de su gastronomía.

El papel de los cocineros, como difusores de la cocina española es esencia. ¿Cómo

colaboran con ellos en la tarea de difusión del salmorejo?

Te pongo como ejemplo que entre las acciones de la cofradía que llevamos este año resaltamos la difusión de más de 2.000 recetas del salmorejo en FITUR 2011 junto con la degustación de otras tantas tapas del mismo. Cabe mencionar que el espacio social del stand del Patronato Provincial de Turismo de Córdoba se denominó **"Taberna, Rincón del Salmorejo Cordobés"**, en el que nos dimos cita numeroso cofrades a lo largo de la feria. Y todo ello es gracias a los cocineros cofrades. Igualmente en varias ocasiones nos hemos puesto de acuerdo para celebrar ciertos eventos provinciales con la degustación gratuita de salmorejo en establecimientos o incluso en plazas públicas.

¿Y con qué podemos acompañar el salmorejo? ¿Puede servir de plato único o es un entrante?

La guarnición que deslumbra y ensalza al plato se basa en ponerle encima taquitos de jamón ibérico D.O. de Los Pedroches y huevo duro, picado o en juliana, regado por un chorrito de aceite de oliva virgen extra por encima.

Por supuesto que puede servir tanto de entrante como de plato único y además de "salsa" para acompañar a otros platos, preferentemente las berenjenas fritas estilo Córdoba, la tortilla de patatas, el flamenquín cordobés, etc. Lo último que he visto por ahí son croquetas de salmorejo e incluso salmorejo defragmentado, es decir, es un plato que permite toda la innovación que se le quiera dar.

Por último, recomiédenos, junto al Salmorejo, qué no podemos perdernos si vamos a Córdoba a probar este delicioso plato.

Para más información
www.cordobaturismo.es



Rossend Margalef, la miel mediterránea

Rossend Margalef nos ofrece una miel de Pirineo de excelente calidad premiada en varias ocasiones. El último galardón lo ha conseguido hace apenas unas semanas, y ha sido concedido por el International Taste & Quality Institute.

La miel de Pirineo ha logrado la mayor puntuación posible, tres estrellas, consiguiendo gran reconocimiento a nivel nacional e internacional.

Para más información

APÍCOLA ROSSEND MARGALEF

Poli. Indus. Pla de Solans 20-21

43519 EL PERELLÓ - Tarragona

Tel.: 977 49 01 97 - Fax: 977 49 01 06

apirossend@apirossend.com - www.apirossend.com



Cal-Ter

La extracción de huevo para caviar se realiza a truchas de más de un año, y más de 1,5 kg. de peso. Son truchas primerizas; es decir, la primera vez que producen huevo.

De este modo, se obtiene una huevo muy regular en cuanto a diámetro, color, textura, etc. ya que todas las truchas tienen la misma edad, el mismo peso, y han tenido la misma alimentación.

Para más información

CALTER, Productos de Alimentación, S.L.

Tel.: 948 278 616

www.calter.com



Azafrán de Minaya, el auténtico azafrán manchego

En el corazón de La Mancha, se encuentra Minaya, pueblo productor de azafrán desde tiempos inmemoriales. Las especiales condiciones que la naturaleza ha dotado a la zona y la experiencia y sabiduría acumulada por sus artesanos a lo largo del tiempo, hacen que en Minaya se produzca uno de los azafranes de mayor calidad del mundo. La sociedad Agrícola Técnica de Manipulación y Comercialización, S.L. ha sabido conjugar los conocimientos actuales en botánica y tecnología aplicada a la agricultura con la más exquisita tradición artesanal y comercializa su propia producción bajo los nombres azafrán "**Molineta de Minaya**". Un azafrán recogido, mondado y tostado a la vieja usanza; de forma totalmente artesanal.

Para más información

Molineta 19, bajo - 02620 MINAYA - Albacete - España
Tel./Fax: (+34) 967 450 437
ventas@azafrandeminaya.es - www.azafrandeminaya.es



Pimentón El Molino de Gredos, la tradición es calidad

Todo el pimentón de **Espicias El Molino de la Vera** es un producto libre de gluten, y apto por tanto para celíacos. Así consta en los listados anuales de la FACE (Federación de Asociaciones de Celíacos de España).

Para más información

ESPECIAS EL MOLINO DE LA VERA
C/ La Iglesia, nº 1
10480 MADRIGAL DE LA VERA - Cáceres
Tel.: 927 56 56 00 - Móvil: 687 421 725
evaquero@elpimenton.com



/gourmet/

Artesanía y buen gusto



Flor de Sal Marblau

Manuel Moyrón y Jefferson Chaves, tras diversas experiencias en el mundo de la gastronomía y una laboriosa investigación, se adentran en el difícil mundo del gourmet artesanal, fundando la empresa **Marblau**.

Su intención es la de crear un producto que fuese realizado de forma artesanal en todos los procesos, rescatando la sal más noble de la vorágine industrial. Para ello extraen la sal de la Isla de Mallorca y también seleccionan las mejores cosechas del Mediterráneo, aromatizándola con las mejores especias, olivas y cítricos para producir sus deliciosas variedades: Natural, Hierbas de Mallorca, Aromas del Mediterráneo, Pimientas, Olivas negras, Olivas verdes, Goji, Alcaparras y sus variedades de cítricos naranja, pomelo y limón.

Así la flor de **Sal Marblau** es un producto 100%

natural, que no sufre ningún proceso de transformación, lavado o blanqueado desde su cosecha hasta que llega al consumidor.

Se utiliza para condimentar los platos una vez cocinados en el último momento antes de su degustación, con variedades para todo tipo de platos: ensaladas, pastas, carnes, pescados, cremas, mariscos, ahumados, etc.

Un producto natural, saludable y que encierra en su interior el alma de Mallorca.

Toda una expresión de buen gusto.

Para más información

Convento 12 - 07691 S'ALQUERIA BLANCA
Tel./Fax: 0034 971 653 669
info@flordesalmarblau.com
www.flordesalmarblau.com



El Tío de las Papas, simplemente patatas fritas

La empresa **"El Tío las Papas"** se funda en el año 2001 y produce patatas fritas chips totalmente artesanales, con un exquisito paladar y una textura semirugosa, propia de la fritura artesanal.

Se encuentran en el mercado con distintos formatos que se adaptan a cada tipo de consumo.

Formatos de 1.000 gramos y 75 gramos enfocados a la hostelería, de 280 gramos y 250 gramos ideales para la familia y de 150 gramos para consumo individual.

A estos formatos de patatas lo acompañan las cuatro variedades de aperitivos que producen, en bolsas de 100 gramos: el Cocktail, la Corteza, la Patata Light y la Rueda.

Su principal objetivo es la calidad del producto, por ello utilizan materias primas de primera calidad, con ingredientes como: patata agria, aceite de girasol alto oleico y sal.

Y por eso su lema es **"simplemente papas fritas"**.

Para más información

Pol. Ind. Sierra de Yeguas -C/ Sabadell 8

Tel.: 952 74 65 71

info@eltiodelaspapas.com

www.eltiodelaspapas.com



Hablamos con Alejandro Daporta

Conservas Daporta es una empresa que lleva más de 70 años ofreciendo un producto de calidad.

Una empresa gallega, siempre en manos de la misma familia y que tiene a gala mantenerse desde su fundación en el emplazamiento original, algo que le da un fuerte arraigo y aporta un sabor realmente tradicional a sus conservas.

Hablamos con **Alejandro Daporta**, gerente y propietario de **Conservas Daporta**, para que nos explique el secreto de su éxito, que ha llevado a esta empresa a ser una de las más queridas por los más avezados gourmets.

La primera pregunta quisiéramos que tratara sobre la historia de la empresa. ¿Cuándo se fundó y con qué objeto?

La empresa la funda mi bisabuelo en el año 1940, en la desembocadura del río Umia en Cambados, en principio constaba de una nave donde se hacían salazones y conservas, en los siguientes tres años se amplió la fábrica a

dos naves más y se dedicó solamente a las conservas.

Actualmente se mantiene la estructura original aunque el interior está totalmente reformado y adaptado a los tiempos modernos, con maquinaria y sistemas informáticos de última generación.

Sus conservas cuidan tanto la calidad del producto como también el propio envasado, su factura. ¿De qué infraestructura disponen para efectuar este trabajo?

La calidad de las materias primas, la elaboración tradicional y artesanal heredada de padres a hijos durante cinco generaciones, son de los mayores activos con los que contamos.

A lo largo de los años hemos ampliado la fábrica hasta los 1400 m², y hemos invertido mucho dinero en la actualización de la maquinaria, infraestructura y los procesos informáticos para lograr una gestión eficaz y satisfactoria, tratando de optimizar los procesos bajo el principio del cuidado que citaba de calidad y tradición. Nos sentimos orgullosos



Gerente de Conservas Daporta, S.L.

de continuar en el mismo emplazamiento que escogió mi bisabuelo, muchos se han ido a Polígonos Industriales perdiendo mucho de ese halo tradicional que envuelve el negocio de las conservas.

Son muchas las empresas que destacan el mantenimiento de un proceso de elaboración artesanal al hablar de sus conservas, ¿qué significa esto para ustedes?

No son tantas las que lo dicen como las que la ponen en práctica, actualmente seremos unos 7 u 8 fabricantes que optamos por esta línea artesanal, huyendo del modelo de masificación y producción en cadena.

Es nuestro leit motiv, la selección de la mejor materia prima y su tratamiento esmerado, minucioso y artesano. De estas fábricas somos los únicos que conservan el lugar original de la fábrica, y que después de 5 generaciones pertenece enteramente a un **Daporta**, son hechos que nos sitúan en la cabeza de la conserva de Ría Gallega de calidad.

Su especialidad son las conservas de marisco, pero ¿comercializan otras conservas bajo la marca Daporta S.L.?

Hemos ampliado las referencias a un par de manjares provenientes del Atlántico como son las huevas de erizo, que están teniendo un rotundo éxito debido a nuestra elaboración natural y las angulas en aceite de oliva.

Son productos exquisitos y valorados por los paladares exigentes, al estar en conserva no pierden ni un ápice de sus propiedades ni sabor, y de este modo se disfrutan todo el año y no sólo los pocos meses que pueden adquirirse en lonja por respeto a su ciclo vital.

El hecho de ser un artículo gourmet, les obligará naturalmente a trabajar con un producto de primera calidad. ¿De dónde lo extraen?

Como ya he comentado, la materia prima es fundamental en nuestra empresa, es el valor añadido frente a otros. Llevamos 70 años en el mercado así que no sólo sabemos en qué parte de las Rías Gallegas se consigue el mejor

continúa ➡



‘Nuestro leit motiv es la selección de la mejor materia prima

pescado y marisco, si no que sabemos a quién dirigirnos para conseguirlo. Hay una época óptima de recogida que suele ser de octubre a diciembre para la mayoría de los mariscos, son las piezas más gordas, grandes y sabrosas. Es el ciclo de la vida madura de este tipo de bivalvos. Igualmente para los pescados existe otro periodo en el cual podemos adquirirlos en condiciones óptimas de tamaño y sabor para su enlatado.

¿Ha recibido Daporta S.L. algún galardón por la calidad de sus artículos?

Hemos sido nombrados en varias publicaciones por la prensa gastronómica especializada y en alguna ocasión por la prensa nacional como una de las mejores conserveras gallegas. Hace un par de meses la familia **Daporta**, fue incluida en una colección de biografías editada por ANFACO (nuestra asociación de conserveros), que constaba de las 20 familias más destacadas de la conserva en España. Además de nosotros estaban Massó, Calvo, Alfageme, Los Pita, etc. Esto da una idea del

prestigio y la tradición que atesoramos; ha sido un verdadero honor recibir este reconocimiento, de las denominadas “conservas premium” somos casi los únicos cuya familia aún sigue al frente del negocio.

¿Si tuviera que destacar alguno de sus productos, con cual se quedaría?

Tradicionalmente las navajas **Daporta** han sido muy apreciadas, podemos decir que somos los número uno en este bivalvo, también destacamos en los berberechos y almejas productos en los que algunos también nos consideran los número uno. Eso es el consumidor quien lo tiene que decidir.

Hemos visto que Daporta S.L. es una empresa eminentemente familiar ¿la continuidad de la empresa está asegurada?

Mi hijo mayor ya es la quinta generación **Daporta**, después de haberse formado en la universidad y estudiar en el extranjero se ha incorporado hace unos meses a la empresa, por lo tanto esperemos que pueda realizar una buena labor y elevar a un nivel superior a



y su tratamiento esmerado, minucioso y artesano.'

Conservas Daporta, darla a conocer más en España y en el extranjero y posicionarla en el lugar que se merece.

¿Dónde podemos encontrar sus productos?

Debido a nuestra producción limitada por el modelo artesanal y de selección de producto de máxima calidad, **Conservas Daporta** se encuentra en puntos escogidos como en tiendas especializadas, las tradicionales, charcuterías, etc., siempre que sean de un corte "delicatessen", además de en la alta restauración. La única gran superficie en la que nos encontramos es en el Club del Gourmet de El Corte Inglés donde hemos sido pioneros y llevamos presentes desde sus comienzos hace 15 años.

Por último, ¿qué espera del futuro para Daporta S.L.?

De **Conservas Daporta** espero que, dado su modelo tradicional y exclusivo, este sea un valor añadido y diferenciador para sobrevivir 70 años más, no siendo solamente un referente en el mundo de la conserva, sino que pre-

tendemos ir más allá y estamos luchando y trabajando para que se convierta en un producto que se posicione entre las mejores exquisiteces.

No tenemos nada que envidiar al mejor jamón o al mejor caviar, así que nosotros trataremos de que sea una opción a estos manjares. Sabemos que en calidad podemos hacerlo y poco a poco lo introduciremos humildemente, con tesón, pasión y la dedicación que nos han inculcado desde 1940.



Para más información

Avda. de Castrelo 88 - 36630 CAMBADOS - Pontevedra
Tel.: 986 520 111
info@conservasdaporta.com
www.conservasdaporta.com

Delicioso Bonito del Norte y Anchoas de "Reserva" del Cantábrico



Conservas Serrats, desde 1890

No hay que dejar de probar estas conservas artesanas de la más alta calidad: Destaca su Bonito del Norte (Lomos, Cogote, Ventresca) en aceite de oliva, escabeche o con piquillo y sus filetes de Anchoa de "Reserva", inigualables. También ofrecen Mejillones en escabeche, Caviar de Erizo, Sardinillas y Algas. La selección de pescado fresco de la mejor calidad y un minucioso proceso de elaboración,

hacen que estas conservas sean realmente especiales.

También disponen de una Tienda On Line donde adquirir todos sus productos directamente.

www.serrats.com

Para más información

Polígono Landabaso 3B - 48370 BERMEO - Vizcaya
Tel.: 946 187 280 - coservas@serrats.com

Mantiene inalterables sus señas de identidad desde 1926



Conservas Zallo S.A.

- Productos de primera calidad
- Pescados selectos del Cantábrico
- Elaboración artesanal.

Conservas Zallo S.A.

inaugura en 2011 nuevas instalaciones en Bermeo, Vizcaya, además de una nueva imagen corporativa basada en la tradicional.



Para más información
www.zallo.com



Naranjasecologicas.com

Naranjas ecológicas recién recolectadas en tu mesa

caja de naranjas de 15 kg.

desde 29 €
transporte e IVA incluido

**EN TU CASA
EN 24 HORAS**

así de fácil

Cómo realizar el pedido:

Tels. 96 246 09 29 - 607549737

www.naranjasecologicas.com

e-mail: jordi@naranjasecologicas.com



Naranjas, mandarinas y pomelos
procedentes de Agricultura Ecológica
Sistema de control CE. Código autoridad de Control: ES-VA-AE
NARANJAS ECOLÓGICAS DEL BARRANQUET S.L.U.
Número Registro Sanitario 21.24243/V
Pda. Barranquet, 511 - 46740 Carcaixent / Valencia



Una historia con encanto



Kumato:® mucho más que disfrutar

La historia de **Kumato**® se remonta a los años 70 cuando la curiosidad de un niño que acompañaba a su padre a los campos de cultivo de la familia, le permitió descubrir que los tomates situados en los extremos de los cultivos, donde menos agua llegaba, tenían un color diferente y un sabor más intenso y dulce.

El **Kumato**® es un tomate 100% natural que se distingue de otras variedades por su apariencia singular y por su dulce e intenso sabor. Solamente agricultores seleccionados, como el **Grupo Perichán**, cuidan el crecimiento de **Kumato**® para garantizar la calidad máxima en este tomate de sabor auténtico.

La producción especializada de Perichán garantiza la alta

Este descubrimiento se convirtió en un reto personal: cultivar un tomate de auténtico e intenso sabor, de color diferente y convertirlo en un producto comercial y gastronómico.

La singularidad de **Kumato**® viene dada por su color, que oscila del verde dorado al marrón oscuro, así como por su textura firme, la jugosidad de su carne de color rojo rubí intenso y brillante y por



de un excelente tomate

su sabor, más dulce y estable que el del resto de tomates del mercado.

Actualmente **Perichán**, cultiva el **Kumato®** y otras destacadas especialidades como el Raf y Muchamiel, los 12 meses del año en la Región de Murcia, garantizando la máxima calidad gracias a la implementación de técnicas tradicionales

calidad del Kumato®

de cultivos con métodos controlados por estrictas auditorías de calidad y con la última tecnología a disposición del campo.

Sus rigurosos métodos productivos así como la

ubicación de la producción en una zona geográfica idónea, hacen de **Perichán** una garantía de calidad superior en todos los atributos, y del **Kumato®** un tomate "único".

Para más información

AGRÍCOLA PERICHÁN
Tel.: (0034) 968 158 812
Fax: (0034) 968 158 810
Móvil: (0034) 660 321 151
www.perichan.com



“Illa de Riu”, el arroz de aquí que quieren en todo el mundo

SAT El Pantar cultiva sus arroces Bomba, Camaroli y Bahía, y algunas variedades más en la finca familiar “Illa de Riu” en Sant Jaume d’Enveja, en el margen derecho del Delta del Ebro.

Juan Trias del Romero es el responsable de la explotación de esta extensa finca que cultiva arroz desde hace casi 100 años (es de la tercera generación), y hace 15 comenzó la comercialización del “Bomba” **ILLA DE RIU**.

Su cultivo es muy especial, su producción es pequeña y cos-tosa por ser un tipo de arroz muy sensible, pero su excelente calidad ha convertido al arroz “Bomba” **ILLA DE RIU** en un producto muy apreciado en la alta cocina. Otros de sus arroces son el “Camaroli”, ideal para la elaboración de risottos y el “Bahía” **ILLA DE RIU**.



Para más información

S.A.T. EL PANTAR
‘Burjasenia’
43896 L’ALDEA - Tarragona (España)
Tel.: 977 45 05 94 - Fax: 977 45 17 11
info@illaderiu.com - www.illaderiu.com

EMBUTIDOS

Desde 1930

RIOS

Morcilla de Burgos



*“Disfruta de los productos tradicionales
de forma diferente.
Imagina, experimenta y sobre todo
saborea”*



Villarcayo (Burgos)



www.embutidosrios.es

www.facebook.com/EmbutidosRIOS



Navarra de Embutidos, una tradición de altura

Se trata de una empresa de gran tradición familiar que ha ido pasando de padres a hijos a lo largo de varias generaciones. Inicialmente y debido a la crianza de sus propios cerdos, lo que comenzó siendo una afición que nació de las repetidas matanzas invernales se convirtió con el tiempo en un pequeño oficio heredado y bien aprendido. Con iniciativa y años de experiencia Luis y Ricardo Domaica crearon una empresa familiar de embutidos, que muy pronto prosperó y tuvieron que ampliarla, dotándola de nuevas tecnologías: almacenes frigoríficos y todo aquello que hoy les hace ser una empresa importante en su sector, denominada **Navarra de Embutidos S.L.**

Navarra de Embutidos se ubica en un pequeño pueblo llamado Meano, situado en la sierra de Cantabria al pie del monte León Dormido.

Su clima frío y seco es la causa fundamental por la que esta tierra tiene una gran tradición charcutera. Sus marcas Ameskoa y Peñalta destacan en el mercado por su excelente materia prima y su elaboración artesanal, que apoyada en una tecnología moderna, da como resultado unos productos de alta calidad.

Para más información

NAVARRA DE EMBUTIDOS
El Prado, s/n. - 31226 MEANO - Navarra
Tel.: 948 659 066
Fax: 948 659 057
info@navarradeembutidos.com
www.navarradeembutidos.com

Sierra Mayor®
de Jabugo
El Jabugo de Autor.



SM
S

Sierra Mayor®
de Jabugo

10
Vetas

jamón de bellota
de raza ibérica

con la garantía de
Consejo de Jabugo

nº 7665

marco jamonero
Antonio Lopez



Consejo de Jabugo

www.sierramayordejabugo.com



Boffard. Queso con historia

Boffard es una de las marcas de queso más antiguas de España, hasta el punto de ser considerada la primera industria quesera de la Península.

Estamos hablando de un queso con más de 130 años de historia. Una historia de elaboración artesanal que comienza con el encuentro entre una tradición, una tierra y un nombre.

Claude N. **Boffard** fue uno de los empresarios franceses que, junto con los Domecq y los Lardhy, decidió probar suerte al otro lado de los Pirineos a lo largo del siglo XIX.

Monsieur **Boffard** llegó a Reinosa (provincia de Santander) cautivado por una tradición quesera que trascendía fronteras. Fue allí donde abrió "La Reinosana" y marcó un hito, no sólo por construir una de las primeras fábricas de quesos de toda España, sino por conseguir que Alfonso XII

le concediera el título de "Proveedor de la Casa Real" tan solo 2 años después de su inauguración. El sabor de los quesos "La Reinosana" se convirtió, poco a poco, en sinónimo de exquisitez y durante años conquistó los paladares más exigentes, llegando a ganar varios concursos gastronómicos, entre ellos la Medalla de Oro de la Exposición de Productos Naturales de la provincia de Santander (1889) y la Medalla de Oro de la Exposición de Barcelona (a principios del siglo XX).

Con la llegada del nuevo siglo y tras la muerte de Monsieur **Boffard**, su viuda, Amélie-Clementina Maury, se hizo cargo de la empresa. Una década más tarde, la familia de Manuel Núñez Morante se decidió a comprar la fábrica con la promesa de mantener intacto el espíritu y la tradición que había convertido a **Boffard** en un símbolo de calidad indudable.



A mediados del siglo XX, la fábrica de **Boffard** se traslada a Fromista (Palencia) donde aún hoy se puede encontrar una sala de exposiciones cercana a la Iglesia Románica de San Martín, para posteriormente trasladarse a Valladolid capital.

A mediados de la década de los noventa y tras la compra de la marca por parte del Grupo Osborne, **Boffard** se traslada a Corcos del Valle (Valladolid). En la actualidad, Quesos **Boffard** se elabora por Mantequerías Arias, empresa de larga tradición perteneciente al Grupo Soparind Bongrain (una de las más importantes empresas de quesos del mundo).

Las variedades existentes en el mercado son:

Boffard Reserva (viejo), con 100% leche cruda de oveja, con 8 meses de maduración.

Boffard Artesano (curado), mezcla de leche cruda de vaca y de oveja, mínimo 4 meses de maduración.

Boffard Gran Reserva (añejo), con 100% leche cruda de oveja y una maduración de 18 meses en bodega.

El producto estrella es **Boffard Reserva**, elaborado con leche cruda de oveja 100% que siguiendo la tradición castellana, en su proceso de maduración superior a 8 meses, se saca 3 veces de la bodega para quitarle el moho de la superficie y aceitarlo, para de esa manera protegerlo de agentes externos, lo cual le confiere un sabor inconfundible.



Para más información
www.boffard.com



Queserías La Cañada



Pequeña quesería artesanal, que elabora sus productos conforme a la tradición de la tierra, con leche de sus propias cabras. Desde 1997 se encuentra acogida a la D.O.P Queso Ibores.

Para más información
QUESERIAS "LA CAÑADA", S.L.
Avda. Luis Chamizo 57
10137 ALÍA - Cáceres - España
Tel.: +34 927 36 62 76
Fax: +34 927 36 60 24
quesoalia@terra.es

INTENSIFICA EL MOMENTO
BOFFARD RESERVA



TODO SABE MEJOR
CON BOFFARD RESERVA.
SUS MÁS DE 130 AÑOS DE HISTORIA,
SU ELABORACIÓN CON LECHE CRUDA
Y SUS OCHO MESES DE MADURACIÓN,
HAN HECHO DE BOFFARD
EL QUESO DE OVEJA
POR EXCELENCIA.
ELIGE TU MOMENTO
E INTENSIFÍCALO.

Conraditos - Yemas - Chocolates



Confitería Conrado

Tradición e innovación pastelera

Son 150 años los que lleva **Confitería Conrado** ofreciendo sus dulces y esa experiencia es la que les mantiene como una referencia, no sólo en La Bañeza, sino en todo el sector. De la tradición artesana y el trabajo con las materias más básicas (huevos, harina, azúcar...), han evolucionado para incorporar las últimas tendencias en pastelería (gelificados, espumas, crujientes...).

De esta manera, en **Confitería Conrado** conviven la calidad de los productos heredados por sus predecesores, conservando el legado de chocolates, bizcochos, mantecadas, y las yemas que tanto prestigio le han dado, así como sus Besitos, Conraditos, sus pastas artesanas y pasteles.

Y no podemos dejar de mencionar ahora que llegan las fiestas navideñas sus turrónes artesanos o sus famosísimos roscones de Reyes, que han dado fama a esta confitería. Confitería Conrado amplía además su oferta con productos a la vanguardia de la repostería, creando nuevos productos que sorprenden por calidad y presentación, como sus Vasitos, Mousses..

“ El Rey del Roscón de Reyes ”

una marca que da prestigio a La Bañeza

C/ El Reloj 6 - 24750 LA BAÑEZA - León
Tel./Fax: 987 64 02 13 - www.confiteriaconrado.es - www.yemasconrado.es

Cudié

catànies®



www.bombonscudie.com
www.facebook.com/catanies
www.lacatania.com



Conservas De lo Nuestro Artesano

Especialistas en elaboración de conservas gourmet, turrónes y detalles navideños

Desde El Bierzo. En **De lo Nuestro Artesano** han cumplido 25 años y no es por casualidad. Gracias al compromiso con la tierra y al arraigo con los sistemas de trabajo heredados de sus antepasados, teniendo en cuenta los avances tecnológicos, han logrado una producción sostenida eficiente.

La calidad es el referente de sus conservas artesanas, las cuales llevan plasmadas los sellos de **"Artesanos de Castilla y León"**, así como **"Tierra de sabor"**.

En estas fechas se hallan inmersos en la elaboración de sus regalos navideños, desde los detalles más sencillos a las cestas más majestuosas,

adaptándose siempre a las necesidades del cliente. No dude en probar sus dulces, bombones y turrónes elaborados en estas fechas con el mayor mimo y esmero, para el deleite de los sentidos. Visite su página Web y pida presupuesto... se los envían a su domicilio.

Para más información

Ctra Nacional VI, Km 396
24549 CARRACEDELO - León
Tel.: 987 562 715

www.delonuestroartesano.com
pedidos@delonuestroartesano.com

Los Gemelos

GRAN SELECCION



Su Café

El café por excelencia

Café Los Gemelos selecciona los mejores cafés arábicos de todo el mundo para darles, posiblemente, uno de los mejores BLEND del mercado y deleitar a sus clientes con tazas plenas de aroma y sabor.

De la pasión y el esmero por el café surge el deseo de dar a conocer la calidad de una buena taza, y Café Los Gemelos apuesta por una cultura de café que ayude a reconocer y valorar la calidad de esta bebida tan presente en la vida cotidiana.

Todos los productos cumplen la legislación vigente en materia sanitaria, elaboración, envasado, etiquetado y almacenaje, y cuentan, además, con los controles internos de fabricación realizados por el personal técnico a lo largo de todo el proceso de producción, tanto en la selección, tueste, envasado, como en el almacenaje y la distribución.



Para más información: Gregorio de la Revilla 26 - 48010 BILBAO

Tel.: 666 414 765 - Fax: 944 215 857 - info@cafelosgemelos.com - www.cafelosgemelos.com

Turrónes Hijos de Manuel Picó Llorens. Para todo el año

Manuel López Espí pertenece a la novena generación de turroneiros jjonencos. Durante 225 años, **Hijos de Manuel Picó Llorens**, ha seguido unas pautas ancestrales. Trabajando siempre con las mejores materias primas: 'almendra Marcona y miel de romero o de Azahar', han conseguido elaborar uno de los mejores turrónes de Jijona, que ha recibido numerosos reconocimientos. Una de sus últimas creaciones se encuentra en la gama Turrodelia Gourmet, con el Turrodelia Gourmet con lágrimas de chocolate y Turrodelia Gourmet sin azúcar. Turrodelia Gourmet es un producto diseñado para los desayunos, combinando muy bien con los salados o meriendas, también con carnes y pescados y postres, encajando con su idea de que el turrón es un alimento que incluimos dentro de nuestra dieta mediterránea para todo el año.



Para más información

Travesía: Junto Ermita San Antonio
03100 JIJONA/XIXONA
Alicante - España
Tel.: 965 610 542 - Móvil: 687 701 497
Fax: 965 610 542
contacto@turronesmanuelpico.com
www.turronesmauelpico.com

Comercio y Fomento Turístico de Jijona



El Turrón de toda la vida



www.rifacli.com



Mediterranean Foods ha presentado, para la marca **Rifacli**, un nuevo formato para el envase de barquillo y un nuevo diseño para los packs de abanicos artesanos.



El objetivo de este cambio es modernizar y dar una imagen más actual a sus diseños, así como enfatizar la calidad y la apetitividad de sus productos, sin dejar de lado la distinción y exclusividad de la marca, consiguiendo una llamativa y cuidada imagen.

NUEVO DISEÑO

NUEVO FORMATO

Estos nuevos formatos vienen a complementar la extensa gama de estuchados Rifacli para la campaña 2011/2012.

Fábrica: Carretera de Artesa, Nº 14 | E-43400, Montblanc, Tarragona, España. | Tel: (+34) 977 86 07 99 | rifacli.yurit@gmail.com
Mediterranean Foods: Fructuós Gelabert, Nº 6-8, 1er 8 | E-08970, Sant Joan Despí, Barcelona, España | Tel: (+34) 93 477 43 00 | mf@mediterraneanfoods-sa.com

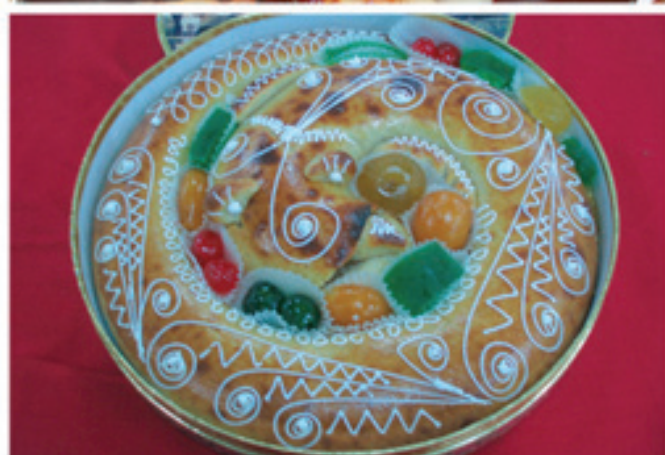
*El sabor de
siempre, hoy*

Imperiales Alonso

Tel.: 987 640 121

LA BAÑEZA - León





El Foro de Toledo. Mazapán

El Foro de Toledo sigue desde 1806 una labor de arraigada tradición familiar, basada en el buen hacer del mazapán artesano, el verdadero mazapán de Toledo.

En la actualidad, **El Foro de Toledo** está dirigido por la sexta generación de una familia que ha sabido aunar, sin perder identidad, tradición y legado con la aportación de las nuevas tecnologías. Con almendras españolas seleccionadas, la justa proporción de azúcar y el cariño volcado en su elaboración, se consigue un delicioso mazapán, manteniéndose fieles a la fórmula celosamente guardada durante más de doscientos años.



Para más información
EL FORO DE TOLEDO
Plaza de Zocodover, 8 (Esq. Cuesta Alcázar)
45001 TOLEDO - España
Tels.: 925 284 555 - 606 397 788 - 649 979 708
Fax: 925 253 292
elforodetoledo@mazapantoledo.com
www.mazapantoledo.com



Disfruta del sabor de la Navidad con Illycaffè

La máquina **Y1.1** ha sido recientemente galardonada con el premio **Red Dot Design 2011** por su diseño y funcionalidad en la categoría de electrodomésticos para el hogar. Es una experiencia que involucra todos los sentidos: de la vista al tacto.

Así la preparación del espresso se convierte en un momento de inmediata intuición y distinción. En un abrir y cerrar de ojos, o mejor dicho, en un toque de dedos.

Por su parte, la máquina **X7.1** evoluciona en sus capacidades para ofrecer al consumidor la posibilidad de preparar deliciosos capuchinos. Con el mismo diseño de líneas suaves, gana en innovación, rapidez y facilidad de uso.

El café, protegido por la cápsula, siempre es excelente, y jamás entra en contacto con la máquina: de esta forma la limpieza y el mantenimiento se reducen al mínimo.



Para más información
www.illyshop.com/es

¿Proust? ¿Quién es ese Proust?



No hace mucho pasé por delante de una pastelería y, fíjense que es la cosa más tonta del mundo, pero viendo una magdalena, recordé algo del pasado. ¿Se lo imaginan? Yo, hasta ese momento pensé que uno podía retrotraerse a la infancia gracias a algún juego, viendo a los chavales montarse a los columpios –en el caso de que haya todavía columpios en esos mundos de dios–, dándole una patada a un balón, o dios sabe cómo, pero lo de la magdalena... de verdad, jamás.

El caso es que viendo una de esas magdalenas grandes, esponjosas, enormes, de aquellas que necesitabas largo rato para conseguir reducir a un tamaño asequible para nuestra mandíbula infantil, recordé que hacía mucho tiempo que no entraba en una pastelería por el placer de comprar algo que no fuera por un compromiso. Una magdalena, una de esas magdalenas recubiertas de chocolate... no, si estábamos haciendo un viaje al pasado había que jugar con todas las cartas, así que inspeccioné el mostrador de la pastelería y finalmente descubrí una de aquellas magdalenas tan apetitosas.

Mientras miraba lo que tenía alrededor, antes de que llegara mi turno, me dejé llevar por los olores que inmediatamente me llevaron a mi niñez. El olor dulce de la pastelería, venía acompañado por el calor del horno, por el reclamo de las chocolatinas de colores, por la ostentuosidad de las barras de pan de las más diversas formas y tipos, por el resto de pastas que pugnaban por ganarse mi atención en el mostrador. Todos mis sentidos estaban sobreexcitados y en algún momento (la envidia del oído, supongo) creí escuchar un 'cómeme' que venía desde un grupo de croissants rellenos de las más múltiples variantes.

Al cabo de un rato, cuando dos señoras y un matrimonio joven, terminaron de escogersus encargos, llegó mi turno. Era casi la hora de comer y muchos aprovechaban para agenciarse unos pasteles para la hora del café. Pero yo no. Yo quería mi magdalena para ahora mismo. No iba a esperar a la merienda, quería mi magdalena para ahora y ya era suficientemente mayorcito como para autoflagelarme sin comerme la magdalena cuando me diera a mí la gana. Pedí la magdalena y la pastelera, a la que reconocí como la misma pastelera de mi niñez (y me extrañó en el momento, porque no estaba en mi barrio, ni siquiera en mi ciudad), me dio a elegir entre dos. Cuando e señalé la que quería me la envolvió en un papel blanco, haciendo dos nudos y dejando la magdalena en el interior, y me dijo 'aquí tienes, niño'.

Mientras estaba saliendo de la pastelería iba desanudando uno de los extremos del papel, para mirar dentro a mi magdalena. Tan sólo puse un pie en la calle, cuando la voz de mi madre me dijo, limpia y cristalina: 'no la abras, que tienes que comer'.

El mejor regalo para un gran

No hay sorpresa sin un buen regalo. Hacer un regalo implica una emoción especial, con él nos desnudamos ante la persona que nos importa. Amigos, familiares, pareja... todos nos regalan un cariño por el que merecen recompensa, sobre todo cuando toca celebrar cualquier fecha importante en sus vidas. Y si desea algo que sorprenda a la par que ilusione, en **Cosas de Regalo** encontrará lo que busca y lo que no, navegar por su tienda es una auténtica sorpresa. Decoración, cocina, vinos... Sean cuáles sean sus gustos, existe un

regalo adaptado a ellos: el mejor.



Para más información
c/ Italia 1, 1o 2a
EL MASNOU - Barcelona
Tel.: 902 105 009
www.cosasderegal.com

Taste of America gourmet original y sano

El cuidado de nuestra alimentación es el primer paso para una vida saludable, de ahí el creciente interés por productos ecológicos y funcionales. Siguiendo esta tendencia **Taste of America**, con más de 15 años de historia como tienda gourmet especializada en gastronomía típica norteamericana, trae a España lo mejor de USA en alimentos sanos: desde los té Arizona, ahora en botellas PET, o las barritas **Taste of Nature** ecológicas y sin gluten, a los edulcorantes Nevella con probióticos. Comida original y sana para disfrutar del auténtico sabor de Estados Unidos.



Para más información
www.tasteofamerica.es



la teva revista

La trobaràs a tots els camps de pitch & putt de Catalunya



forat 18
pitch&putt
revistanúm 1
març - abril 2006

Exemplar Gratuït

forat 18
pitch&putt
**La Nit
del P&P
2010**

ASSOCIACIÓ CATALANA DE PITCH & PUTT

La revista dels jugadors de Pitch & Putt

Revista col·laboradora amb la Federació Catalana de Pitch & Putt i la Federació Internacional de Pitch & Putt



Es algo más que comer

No pedimos mucho, pero lo agradecemos todo. Comer fuera de casa es para muchos una obligación y para otros una bendición. Para algunos supone un asunto trascendental, un evento en toda regla. Hay quien aspira a pasar un momento agradable en compañía de amigos o familiares. Hay quien pretende que en el transcurso de una buena comida, se puedan suavizar diferencias varias con clientes, otros simplemente quieren disfrutar en solitario del placer de paladear aquello que manos expertas le preparen. Incluso, no podemos olvidar al que simplemente acude a un restaurante a comer. A saciar el hambre. A calmar su apetito para seguir con la dura tarea después. Para todos ellos existe el lugar especial. Pero para todos ellos, sea el establecimiento que sea, se trabaja con el mayor denuedo y consideración. Nuestros restaurantes se esfuerzan cada día, en cada servicio, en proporcionar al cliente aquello que pide. Sea mucho o sea poco. Sea agilidad y rapidez en el servicio, o esmero y dedicación. Sea capacidad de atender de manera eficiente los gustos de un grupo numeroso, o bien la calma necesaria para indicar y explicar los platos que podemos disfrutar.

Para todos. Porque el secreto del éxito de nuestro sector restaurador estriba en que el cliente que entra por la puerta, reciba inmediatamente el trato que se merece. Y el que pide en cada momento y lugar.

Y como no podía ser de otra manera, la calidad de nuestros platos es un valor seguro. El gran salto de nuestra cocina, alabada y estudiada, reconocida y admirada en todo el mundo, tiene su primera plasmación en la altísima consideración que reciben nuestros restauradores más afamados, pero también en el servicio que se ofrece en aquellos restaurantes quizás menos conocidos a nivel mediático, pero que ofrecen también una calidad de nivel en cada una de sus creaciones. Una calidad apreciada por comensales nacionales y extranjeros, que han convertido la 'visita gastronómica' a nuestro país en uno de los principales argumentos para hacer turismo en nuestras tierras.

Apreciar el servicio, los platos, el saber hacer y saber estar en nuestros restaurantes se convierte en una forma de animar y seguir apoyando a los profesionales de nuestro sector de la restauración a que nos sigan ofreciendo lo mejor de sus fogones, la mejor de sus sonrisas, y toda la sabiduría que aplican en su trabajo cotidiano. En las siguientes páginas, les presentamos toda una serie de establecimientos que al ser visitados les proporcionarán experiencias placenteras para el paladar, y que les aportarán aquello que pidan. Sea lo que sea.



Restaurant Les Marines

El **Restaurant Les Marines** es uno de los complejos lúdicos más importantes de Cataluña, situado sobre una superficie de 3 hectáreas rodeado de pinos y playa, a tan sólo 15 km. de Barcelona y 10Km. del aeropuerto.

La cocina es de mercado y mediterránea, pero también se puede encontrar catalana e internacional, toda ella con una calidad y presentación exquisitas, para disfrutarla en la más confidencial intimidad o en celebraciones compartida con familiares y amigos, gracias al amplio abanico de posibilidades que ofrecen sus salones interiores y terrazas.

Para grandes eventos disponen de unas inmejorables instalaciones en un salón polivalente cubierto de 424 m² (sin columnas), con todo tipo

de ventajas y comodidades (divisible en tres salas de 60, 120 y 145 personas de capacidad).

Y para celebraciones más íntimas, dos salones más de 18 y 40 personas.

Ofrecen todos los servicios, desde azafatas, traductores, montadores, profesores deportivos, enólogos, humoristas, grupos musicales, servicios de imprenta, etc.

Información y reservas

C/. Calafell 21-23 - 08850 GAVÀ -Barcelona

Tel.: 936 333 570

reservas@lesmarines.com

www.lesmarines.com



Cocina mediterránea de mercado en La Barceloneta

Toma su nombre en recuerdo del antiguo barrio gitano de la playa de la Barceloneta, desaparecido en los años sesenta: el restaurante **Somorrostro** se instaló, en la calle Sant Carles de la Barceloneta.

Cálido y acogedor, dispone de una barra y cocina a la vista situada entre dos comedores.

En ella se puede ver cómo el chef elabora los platos en directo.

La cocina de **Somorrostro** es una cocina de autor y otorga todo el protagonismo de sus platos a la calidad y a productos frescos y de temporada.

Cada día a las 17h **Andrés**, el chef, acude personalmente a la lonja de la Barceloneta para seleccionar y comprar en subasta el pescado que se cocinará esa misma noche.

Directamente de las barcas a la mesa.

Cocina mediterránea con toques de fusión con mucha personalidad, para amantes de la buena cocina.

Menús

- Menú especial noche (lu-sa) de 16,50€ (primero, segundo y postres)
- Menú degustación 43€ (aperitivo, dos primeros, una carne, un pescado y 2 postres)
- Menú especial de mediodía domingo, de 14h a 16h por 19,50€ (primero, segundo y postres)

Platos

La carta cambia a diario, dependiendo del producto del día o de temporada. Algunos platos estrella son "Cochinillo crujiente a baja temperatura", la "Hamburguesa de pato relleno de foie" o la "Merluza confitada con escabeche de ajo, beicon y espárragos trigueros", sin olvidarnos de nuestros postres.

Precio medio: 30 €

Información y reservas

RESTAURANTE SOMORROSTRO
Carrer de Sant Carles, 11 (Barcelona).
Al lado de Pl. Poeta Boscà - La Barceloneta
Tel.: 932 250 010

www.restaurantesomorrostro.com

Twitter: @Somorrostro_bcn

Abierto de lunes a domingo, a partir de las 19h.
Martes cerrado. Domingo abierto al mediodía.

Adaptado a nuestros días y a las nuevas exigencias del comensal



Un clásico al alcance de todos

Con casi 30 años de trayectoria, **Brasserie Flo** ha sabido reinventarse para seguir dando lo mejor de sí mismo. Nació como una auténtica brasserie parisina en Barcelona, pero su propia evolución y la demanda de sus clientes lo han llevado a convertirse en un restaurante de cocina mediterránea, siendo cita obligada de los amantes de la buena mesa. Y con propuestas para todos los gustos y todos los bolsillos.

Cocina de mercado

Su carta reúne una variada selección de platos capaces de cautivar a todos los paladares y adaptarse a cada presupuesto. Hoy se puede comer o cenar en **Brasserie Flo** por menos de 30€. Su Foie-Gras es un buen ejemplo, como lo es su Lenguado relleno con espinacas gratinado al cava o su Chateaubriand a la parrilla. El cliente que acude a **Flo** encontrará también en su carta la "Sugerencia del Día", que incluye un pica a pica y un segundo plato.



Como varían a diario, resulta ideal para clientes asiduos. Igualmente, el restaurante ha estructurado una serie de propuestas que, bajo el nombre de "Una buena alternativa", agrupa 8 entrantes y 8 segundos más un postre a elegir de la carta. Todo ello por poco más de 27€.

Al mediodía se ofrece además el Menú del Chef. Abierto todos los días, excepto domingo noche y lunes noche.

Periodo vacacional: mes de agosto.

Información y reservas

Jonqueres 10 - 08003 Barcelona
Tel.: 93 319 31 02
www.brasserieflobarcelona.com
reservas-flo@groupeflo.es

La mejor cocina tradicional en un ambiente muy acogedor



El placer de la buena mesa en Barcelona

Casa Jacinto puede ser considerado un trocito de Navarra en plena Ciudad Condal.

Dispone de acogedores salones privados con capacidad para 140 personas.

Entre sus exquisitos platos destacan los pescados y mariscos, la espalda de cabrito, las cazuelas del norte, el rabo de ternera, los callos y sus excelentes pochas estofadas, así como los espárragos naturales de temporada en salsa verde con almejas.

WIFI para sus clientes.

Información y reservas

Avda. Carlos III, 29-31

08028 Barcelona

Tel.: 933 390 023 / 934 911 744

www.casajacinto.com



Que bueno que viniste, un restaurante argentino para tapear

Dicen los que saben, que la innovación tecnológica acompañada del talento es capaz de obrar milagros, y esto, es precisamente lo que vamos a contemplar en un restaurante singular.

'Que bueno que viniste', así se llama este novedoso restaurante que abre sus puertas en el alma misma del barrio Gótico, centro histórico de la ciudad, a pocos pasos de la Plaza del Ayuntamiento; y que promueve con carácter de primicia la unión del tradicional Tapeo con lo mejor de la cocina argentina.

Así, algunas de sus tapas argentinas son las empanadas de carne, el flan de humita con tomatán, la provoleta con orégano, ají molido y pimientos asados, el locro salteño, o el vacío de ternera cocido a baja temperatura con salsa criolla... Y naturalmente, si de un restaurante argentino hablamos no podemos olvidar sus carnes

—argentinas 100%— como el entrecot de ternera con bastones de patatas fritas, el solomillo de ternera con cogollos de lechugas braseados y salsa de futos rojos, y delicias de la cocina argentina como el alfajor de berenjenas relleno de jugosa ternera cocida a baja temperatura o el churrasco de cerdo crujiente a las hierbas con salsa Malbec de ciruelas.

Un surtido de quesos o embutidos ibéricos, así como deliciosos postres, nos sirven para completar una experiencia culinaria muy interesante.

Información y reservas

C/ Ciutat, 10 - 08002 BARCELONA
Tel.: 933 184 676
reserva@quebuenoqueviniste.es
www.quebuenoqueviniste.es



Restaurante J.J. El peor restaurante del mundo

El **Restaurante J.J** es un lugar donde se puede disfrutar de una cocina tradicional sin artificios, donde las cosas se llaman por su nombre. Su cocina es de mercado con pescado de playa, mariscos frescos y sus carnes son gallegas y de Kobe.

El lema de la casa es: **"Si lo que quiere es comer mal, no busque más. Somos el peor Restaurante del mundo entero"**.

Pero si va no se olvidará.

Información y reservas

Mallorca 18-20 - 08014 BARCELONA

Tel.: 93 426 16 84 - Móvil: 665 579 224

www.restaurantejj.es

info@restaurantejj.es



Restaurant Calders, para disfrutar del comer

“Calders Galería Gastronómica-Restaurant” acoge dos espacios diferenciados, la “Galería Gastronómica” y el “Restaurante”.

La Galería Gastronómica es un espacio dedicado a exposición, degustación, venta de lotes, vinos y productos gourmet. Tanto en las mesas como en la barra encontrará, en temporada, una oferta variada de tapas fijas, pinchos y propuestas semanales temáticas, así como un Menú Galería servido únicamente al mediodía.

También puede degustar los productos de la zona gourmet sin recargo sobre el PVP. En el salón del “Restaurant” podrá degustar platos tradicionales, así como su carta de cocina de mercado crea tiva que partiendo de su entorno selecciona ingredientes de primera calidad y recetas tradicionales adaptadas a la cocina actual. La carta, además de sus especialidades, se renueva por temporada.

El “Restaurant” constituye un agradable espacio apto para disfrutar en pareja, familia o gran grupo. Esta zona acoge exposiciones periódicas de diferentes fotógrafos y artistas. Asimismo, los sábados por la noche, la cena estará amenizada por música de piano en vivo.

También pueden disfrutar en la terraza de toda su oferta gastronómica. Su amplia carta de vinos, ha sido Finalista de Cartavi 2010.

No dude en solicitar el asesoramiento del sommelier. Infórmese sobre las diversas actividades que realizan: Cenas de Cata y Maridaje y Cursos de cocina temática.

Información y reservas

C/ Víctor Català, 8 - 43880 COMARRUGA - España

Tel.: 977 68 32 50

www.restaurantcalders.com



Casa Darío Restaurante-Marisquería

Casa Darío es, desde hace 42 años, una emblemática marisquería en pleno Ensanche barcelonés.

Recibimos diariamente los mejores productos de las costas gallega (cento-llos, almejas, ostras, percebes, langostas, etc.) y catalana (espardenyes, cañallas, minipulпитos, gamba roja de Palamós, Chipirones, etc.).

En nuestra extensa carta también tienen cabida las selectas carnes de los valles gallegos y los guisos de la abuela como el Rabo de Toro o las Pochas con Almejas, entre otros.

Cava de Puros.

Salones Privados. Parking a 10 metros.



Casa Darío

Marisquería

Información y reservas

C/ Consell de Cent, 256

08011 BARCELONA

Tel.: 93 453 31 35 o 93 454 76 99

www.casadario.com



Pòsit Restaurant. Cocina de calidad, para todos los gustos

Porque hablar de pescado fresco es algo común, merece la pena saber que el **Restaurante Pòsit de Arenys de Mar** basa su cocina en el pescado fresco, sí, pero siendo el único restaurante de España que cuenta con viveros propios con agua directa del mar. Langostas, bogavantes, centollos, ostras, meros, anguilas, doradas... avalan la indiscutible calidad de sus platos y su servicio.

El **Restaurante Pòsit** se especializa, como no podía ser de otra manera, en cocina marinera.

Su plato estrella es la paella, aunque también resultan exquisitos los pescados del día, mariscos y guisos marineros o arroces.

Un rincón emblemático de Arenys, en el mismo puerto, al que debemos sumar también el **Merendero Can Martínez**, también en Arenys.

El **Grupo Pòsit** pone además a su disposición el **Posit Sitges**, así como el **Pòsit Tuset** en la emblemática calle Tuset de la Ciudad Condal y la **Brasería del Pòsit**, un lugar en el que disfrutar de una cocina cosmopolita a buen precio y de una calidad inmejorable.

Información y reservas

GRUPO PÒSIT

LA BRASERIA DEL PÒSIT

Centro Comercial Maremagnum - Local 111
Moll d'Espanya s/n - 08039 BARCELONA
Tel.: 93 302 09 44

PÒSIT ARENYS

Zona Port s/n - 08350 ARENYS DE MAR
Tel.: 93 792 12 45

PÒSIT SITGES

Port Alegre 53 - Platja de Sant Sebastià
08870 SITGES - Tel.: 93 811 36 20

PÒSIT TUSET

Tuset 20 - 08006 BARCELONA
Tel.: 93 238 42 69

INFORMACIÓN PARA GRUPOS: info@posit.es
Tel.: 93 224 00 88 - Fax: 93 225 11 35



Restaurante Azahar, la comida en el mar

Situado en el paseo de Neptuno, se encuentra en un amplio local en el que los comensales podrán disfrutar a sus anchas tanto de sus viandas, como de sus conversaciones. Una carta en la que podemos encontrar desde los clásicos arroces, así como carnes, pescados y mariscos, todo ello con una altísima calidad como principal divisa. Pero el cliente no debe arredrarse, ya que si le apetece algún plato en especial, lo puede reservar con antelación y lo tendrá sin duda. Celebran además, todo tipo de eventos con menús cerrados, si el cliente lo prefiere.

Alguna de sus recomendaciones, son el Tomate Raff con ventresca de bonito, las Almejas en Salsa Marinera, el Calamar de Playa a la plancha o

rebozado, su Paella Valenciana, el Solomillo con Foie con Salsa de Oporto o sus pescados a la Sal (Rodaballo y Lubina).

El restaurante se divide en dos salones, uno principal con una capacidad de 80 a 90 comensales y una terraza con capacidad máxima para 35 comensales.

Abierto, todo el día.

Información y reservas

Avda. de Neptuno, 10 - 46011 VALENCIA
Tel.: 963 716 070 - Mov.: 655 940 159



Asador Mutiloa, cocina navarra tradicional

Tres hermanos y dos asadores. Junto con el **Asador Casa Ángel**, el **Asador Mutiloa**, recoge 30 años de experiencia familiar en el ámbito de la cocina navarra.

Una cocina típica de asador, con parrilla de carbón vegetal donde hacen la carne (chuletones principalmente), así como pescados, además del cordero y el cochinitillo asado al horno.

Combinado con verduras frescas de Navarra (alcachofas, cardo, menestra, espárragos, pochas), pimientos del piquillo, hongos, setas y otros productos de temporada de la tierra y del mar.

Postres caseros como la Pantxineta, y una buena bodega de vinos, con gran surtido de la D.O. Navarra, completan su propuesta gastronómica. De ambientación rústica, y ventanales al jardín, dispone de espacio para comidas de empresas, reuniones familiares, todo tipo de eventos.

Información y reservas

POLÍGONO MUTILVA BAJA
C/ O nº 42 - 31192 PAMPLONA
Tels.: 948 152 650 - 948 243 085

Recetas para saborear

El placer de disfrutar con la cocina, lo podemos dividir en dos ámbitos. Uno es el de quien goza comiendo, saboreando, bebiendo, paladeando, aquello que le han preparado manos sabias.

Pero otro no menos importante y satisfactorio es aquel que conseguimos cuando somos nosotros quienes nos adentramos en los vericuetos de la elaboración culinaria. Cuando nos enfrentamos a la mezcla de los ingredientes, cuando con lo que tenemos a nuestro alcance llevamos ante la mesa una creación que nos hace sentir bien. Cuando somos nosotros los que estamos pendientes de los tiempos de cocción, de las medidas, de los niveles, de combinar y saber esperar. Cuando somos capaces de ser arte y parte, principio y final del proceso culinario. Ese 'saber hacer', que apreciamos en los más insignes cocineros y que, en la medida de las posibilidades y de la 'mano' de cada uno de nosotros, podemos alcanzar.

Las recetas son una guía sobre la que podemos avanzar en la elaboración de los platos. Una receta no pretende ser nunca un patrón severo sobre el que es imposible variar. El arte y la gracia de cada uno debe sobrevolar siempre por encima de o que indica una receta. Sin embargo, la inestimable ayuda de una receta nos inspira y nos empuja cuando no sabemos qué hacer o pensamos que según que platos y creaciones son de muy difícil realización. La receta nos ayuda a saber qué podemos hacer y con qué, pero sin duda la gracia de cada uno es lo que determina que el plato llegue a buen puerto.

Nuestro toque personal no aparece en la receta, eso es indudable, pero sin la receta, quizás no nos animaríamos a dar lo mejor de nosotros mismos.



Ingredientes para la masa

- 300g. de harina de repostería
- 100g. de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 80g. de azúcar
- 1 huevo grande
- 100g. de **Café Los Gemelos**
- 8-10 bolas de pimienta de Jamaica bien machacadas
- 60g. de whisky irlandés
- Medio sobre de Levadura
- 250ml de nata líquida para montar

Ingredientes para el Buttercream

- 90g. de chocolate negro
- 140g. de azúcar glass.
- 30g. de **Café Los Gemelos**
- 130g. de mantequilla a temperatura ambiente
- 40g. de whisky
- Almendra fileteada



Muffins de Café Irlandés con Buttercream de chocolate y **Café Los Gemelos**

Por *elhornodemaria.com*

Elaboración

Con varillas eléctricas, batir bien la mantequilla con el azúcar, hasta obtener una mezcla cremosa.

Sin dejar de batir añadir el huevo, y cuando esté todo bien mezclado, incorporar la nata, el **Café Los Gemelos**, la pimienta machacada y el whisky. Batir hasta que la crema monte.

Por otro lado, a la mezcla de la harina con la levadura en un cuenco amplio, incorporar la crema.

El resultado es una masa espesa, más que la de los muffins habituales. En un copete alto, para no cargar mucho de buttercream. Se pone el horno a precalentar a 200°C y se llenan mientras tanto los moldes a 2/3 de su capacidad.

Con el horno caliente, introducimos los moldes a media altura y esperamos a que suba. Una vez que esto ocurra, bajamos la temperatura a 180°C, quitamos la

ventilación del horno y esperamos unos 15 minutos, aproximadamente. Dejar enfriar antes de poner el buttercream.

Para hacer el buttercream, batimos con varillas eléctricas un bol la mantequilla ablandada, hasta que forme una mezcla muy cremosa.

Se le agrega el azúcar glass y batimos a alta velocidad el tiempo suficiente para obtener una crema blanca y ligera. Por otra parte tendremos el chocolate fundido, al que le habremos añadido el **Café Los Gemelos** y el Whisky, mezclando bien y dejando reposar un ratito. Agregamos el chocolate a la crema de azúcar y mantequilla, batiendo a alta velocidad hasta lograr una crema brillante. Con esta crema, en pistola de repostería o en manga pastelera, decoraremos los muffins a nuestro antojo.

Los Gemelos
GRAN SELECCION
Su Café
El café por excelencia

Para más información: Gregorio de la Revilla 26 - 48010 BILBAO
Tel.: 666 414 765 - Fax: 944 215 857 - info@cafelosgemelos.com - www.cafelosgemelos.com

The advertisement features the Los Gemelos logo with a circular emblem containing a stylized 'G'. Below the logo, three coffee bags are displayed: a green bag, an orange bag, and a yellow bag, each labeled 'Café en grano Los Gemelos'.

Ingredientes para 4 personas

- Carrilleras de ternera (4 carrilleras)
- Ajo (1)
- Cebolla (1)
- Puerro (1)
- Zanahoria (1)
- Tomate (1)
- Sal
- Pimienta negra en grano
- Harina de maíz
- Vino **Celler de los Trovadores** (1 copa)
- Caldo de carne (1 vaso)
- Aceite de oliva virgen extra
- Tomillo fresco
- Sal en escamas



Carrilleras de ternera al vino Celler de los Trovadores. *Por el Cocinero Andaluz*

Elaboración

Limpiamos las carrilleras y las salpimentamos.

Las pasamos por harina de maíz y las doramos en una cazuela con un poco de aceite de oliva.

Una vez doradas las carrilleras añadimos a la cazuela un ajo cortado a la mitad una cebolla, un puerro y una zanahoria cortados en trozos.

Añadimos también un poco de sal, una hoja de laurel, dos clavos.

Retiramos a un plato la carne que habrá dejado en el fondo de la cazuela toda su sustancia.

Echamos a la cazuela una copa de vino **Celler de los Trovadores** que desglasarán el fondo rescatando todo el sabor que quedó adherido al fondo de la cazuela y la inundará de aroma.

Introducimos de nuevo las carrilleras en la cazuela, echamos un vaso de caldo de carne y un tomate

pelado y en trozos.

Taparemos la cazuela para que la carne se haga lentamente durante 2 horas.

Pasado este tiempo la carne estará hecha, retiramos la hoja de laurel y sacamos la carne que dejaremos reposar en un plato.

Echamos todo el contenido de la cazuela en un vaso de la batidora y trituramos para conseguir una salsa deliciosa.

Para servir las carrilleras las desmenuzamos con un cuchillo y tenedor, se añaden unas cuantas escamas de sal y unas cuantas hojas de tomillo fresco.

Se sirve cada carrillera desmenuzada en su plato acompañada de la salsa que le corresponde y de un poco de puré de patatas.



Los Trovadores

Celler Los Trovadores el dúo de ases

Avda. De las Encinas 25- 28707 SAN SEBASTIÁN DE LOS REYES - Madrid
Tel.: 679 459 074 - www.lostrovadores.com - info@lostrovadores.com

Ingredientes para 4 personas

- Calabacines (2 grandes o 4 pequeños)
- Carne de cordero (400 grs.)
- Piñones (80gr.)
- Cilantro Fresco (al gusto)
- Caldo de Verduras (100ml.)
- Huevo (1)
- Queso Fresco **Marvall** (100 grs.)
- Harina de Trigo (2 cucharadas)
- Agua (100 ml.)
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal (al gusto)
- Pimienta Negra (al gusto)
- Salsa de Tomate Casera



Calabacines rellenos al estilo sirio

Por el Cocinero Andaluz

Elaboración

Salpimentamos la carne de cordero, le añadimos una rama de cilantro y lo picamos todo junto. Lavamos muy bien los calabacines bajo el agua del grifo y lo secamos.

Los cortamos los extremos que desechemos y los cortamos por la mitad longitudinalmente.

Les hacemos unos cortes a la pulpa y la sacamos con una cuchara o alguna herramienta apropiada para ello.

Tras sacar la pulpa, la picamos en trocitos pequeños.

Freímos la carne picada en un poco de aceite.

Cuando la carne esté dorada le añadimos la pulpa de los calabacines.

Cuando esté hecha la pulpa del calabacín añadimos los piñones, los doramos un poco y echamos el caldo y dejamos reducir.

Mientras reduce ponemos una olla con agua a hervir a la que añadimos un poco de sal e introducimos las pieles de los calabacines a cocer durante 20-30 minutos.

Ahora batimos la clara de huevo con harina y el agua, le añadimos el queso **Marvall** en trocitos y ponemos a calentar en un cacillo a fuego lento con sal y pimienta.

Rellenamos los calabacines y los servimos cubiertos de la salsa de queso y salsa de tomate.



**Formatgeria Marvall,
el queso y nada más**

C/ Les Mates nº4 - Polígon Les Mates - 43700 EL VENDRELL (Tarragona) - Tel.: 97 766 78 69



Solomillo al Pedro Ximénez

Por Ángel de Miguel

Ingredientes para 4 personas

- 800 gr. de solomillos de cerdo ibérico
- 1 taza de vino **Pedro Ximénez**
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta molida

Elaboración

Lavar los solomillos y secarlos con papel de cocina. Calentar el aceite en una cacerola y dorar los solomillos; bajar el fuego, salpimentar y añadir el vino. Tapar y cocer a fuego suave unos 15 minutos, para que queden sonrosados en el centro. Retirar la carne y cocer el fondo para que la salsa reduzca. Cortar los solomillos en lonchas y servir con la salsa, acompañado de verduras hervidas, puré de patata, o al gusto.



Bodegas Cruz Conde posee actualmente unos de los *Pedro Ximénez* más reconocidos a nivel internacional, el *PX Solera Fundación 1902*. Desde hace más de un siglo la bodega montillana elabora y envejece estos exclusivos vinos dulces, ideales para tomar a los postres o como ingrediente de excepción en la cocina mediterránea y de autor.



*Autenticidad y excelencia
Centenarias*

BODEGAS CRUZ CONDE
Ronda Canillo, 4
14550 Montilla - Córdoba
Tel.: 957 651 250
Fax: 957 653 619
www.bodegascruzconde.es

Turrodelia Gourmet, reinventando lo inventado



Hijos de Manuel Picó, apasionados de su trabajo, han creado un nuevo producto que aseguran tendrá la misma aceptación que el primero.

Turrodelia Gourmet con lágrimas de Chocolate y Turrodelia Gourmet sin azúcar. Su alto valor proteínico y vitamínico convierten a estos productos en algo que puede convertirse en indispensable en nuestra cocina, tanto en la tradicional como en la de autor.

Turrodelia Gourmet contiene tan solo 20gr. 110kcls. Es un producto diseñado básicamente para los desayunos, combinando muy bien con salados, o meriendas, también con carnes y pescados

y postres. En **Hijos de Manuel Picó** piensan que el turrón es un producto altamente energético sano y muy natural que debemos incluir en la dieta mediterránea. Por eso consideran que **Turrodelia Gourmet** es una manera excelente de consumir turrón todo el año.

Para más información

Travesía: Junto Ermita San Antonio
03100 JIJONA/XIXONA
Alicante - España
Tel.: 965 610 542
Tel. Móvil: 687701497
Fax: 965610542
contacto@turronesmauelpico.com
www.turronesmauelpico.com

El mejor queso artesano con D.O. de Mahón - Menorca

Para más información

Ctra. General Km. 19'5
07740 ES MERCADAL
Menorca
Tels.: 971 154 077 / 660 652 046
Fax: 971 154 077
sarangimercadal@gmail.com



Nunca fue tan fácil comprar especias

UN UNIVERSO DE SABORES ONLINE



Veinte años avalan que **ALESFRAMA S.L.** sea el único distribuidor Oficial en Málaga del mayor fabricante de fórmulas para la industria alimentaria cárnica y de precocinados:

Manufacturas Ceylan, que tiene concedidas las certificaciones IFS (International Food Standard) y BRC (British Retail Consortium), garantizando la adecuación de los productos elaborados a las leyes vigentes al respecto, cumpliendo con las normas exigidas por la Comunidad Económica Europea, con el asesoramiento técnico de su laboratorio, fichas técnicas de los productos y la forma de fabricación.

Veinte años después, ALESFRAMA, SL amplía sus horizontes en Internet, creando la mayor **TIENDA DE ESPECIAS ONLINE** dedicada exclusivamente a nuestros productos.

Le invitamos a visitarnos en www.tienda.deespecias.com

Esperamos sorprenderle gratamente



DIETA SANA Y **REGUCOL** PARA MANTENER A RAYA EL COLESTEROL



El Complemento Alimenticio con Levadura de Arroz Rojo, Fitosteroles de Soja, Cardo Mariano, Alcachofera y Alpliste.

Recomendado en dietas cardiosaludables

Tu corazón te lo agradecerá

NUEVO ENVASE
BIFÁSICO

Optimiza la eficacia y seguridad de los ingredientes activos, reconstituyendo la fórmula justo en el momento de su ingesta.



LABORATORIOS J.M.NAT XXI S.L. Emperador 5. 39770 Laredo (Cantabria)-Spain Tlf. 942 612 749 info@waydiet.com www.waydiet.com

WAYDIET
NATURAL PHARMACEUTICALS



Isabel Villagar, lírica para todos los públicos

La música mejora a las personas y las enriquece. Esto es lo que piensa **Isabel Villagar**, una joven soprano que con el espectáculo 'La corchea viajera' inicia al público escolar a la lírica con pedagogía e innovación. A su juicio el cantante del siglo XXI debe ser polifacético y versátil, debiéndose interpretar más la obra de los compositores españoles, aprovechando además los nuevos medios 2.0, para comunicar mejor.

Para más información
www.isabelvillagar.com

La solución ideal para un día inolvidable

El **Coro del Camino Real** nos ofrece una gran variedad de servicios musicales para amenizar una boda, religiosa o civil. Disponen de un amplio repertorio, interpretando a capella, con organista o con solistas, para que puedan seleccionar con su asesoramiento la música que mejor se adapte a su ideal de ceremonia.

La solución ideal para un día inolvidable

El Coro del Camino Real os ofrece una gran variedad de servicios musicales para amenizar vuestra boda, religiosa o civil. Disponemos de un amplio repertorio, interpretado a capella, con organista o con solistas, para que podáis seleccionar con nuestro asesoramiento la música que mejor se adapte a vuestro ideal de ceremonia. Nuestra larga trayectoria y experiencia contribuirán a que vuestro enlace sea inolvidable.

Contacto sin compromiso para presupuesto e información:
Chela Blustein 655286019 • 918583076
acplapocilla@hotmail.com



ASOCIACIÓN
CULTURAL
POLIFÓNICA
LA POCILLA

**CORO del
CAMINO
REAL**

Para más información
Chela Blustein
Tels.: 655 286 019 – 91 858 30 76
acplapocilla@hotmail.com

Ron Aldea. Los maestros roneros

Ron Aldea está de enhorabuena, han pasado muchos años desde 1936, fecha en la que **Don Manuel Quevedo Alemán**, en la Aldea de San Nicolás de Tolentino en Las Palmas de Gran Canaria, fundara la vieja fábrica del **Ron Aldea**. Son 75 años de laboriosa trayectoria, que llenan unas páginas de la historia del ron en Canarias. Hoy, en la isla de La Palma, a la cuarta generación nos complace ofrecerles este gran ron, cargado de sabores y recuerdos de la vida de esta familia de maestros roneros.



Para más información

DESTILERÍAS ALDEA S.L.

C/ Puerto Espíndola, 3

38720 SAN ANDRÉS Y SAUCES

Isla de La Palma - Provincia de Tenerife - España

Tel.: (+34) 922 45 05 68 - (+34) 922 90 18 31

Fax: (+34) 922 45 26 55

ronaldea@destileriasaldea.es

www.destileriasaldea.es

El Sacacorchos Perfecto

Medalla de Oro en el Salón de Inventores de Ginebra (Suiza)



Descubre **Ver el vino**.

Único decantador de botella en el mundo. Permite decantar copa a copa.

Gracias a su depósito deja ver todas las propiedades del vino.

Fabricado en cristal soplado de forma artesanal.

Patentado.

¡¡Para los más sibaritas!!



Para más información

Tel.: 916 371 565

www.ehp.es - info@ehp.es

Buscamos distribuidores

rs

/rincón del sibarita/

Un viaje de lugares y sabores

La familia de publicaciones **RS** crece, en este caso en la Red. **RS Web** (www.rsrincondelsibarita.com) nace para ser un portal donde los usuarios tengan a su alcance, de una forma rápida y sencilla, todo lo necesario para acceder al catálogo de los mejores productos alimenticios, los mejores establecimientos en los que pasar sus días de descanso, artículos para prodigarle un mayor bienestar... en definitiva, todo aquello que pueda ayudar a hacer de nuestra vida algo mucho más agradable, divertido, y colorista. Eso es www.rsrincondelsibarita.com, un espacio que quiere ser una herramienta para todo aquel que no se conforme con cualquier cosa.



http://www

www.rsrincondelsibarita.com

¡No te olvides de visitar nuestra web!

Diseña tu cesta de Navidad



HASTA
UN **40%**
DE AHORRO



Embutidos Jamones Cavas Vinos Licores Dulces Conservas

Entra en

www.detiendasporelmundo.es

Las primeras marcas al mejor precio

de
Tiendas por
ELMUNDO.es
Seguridad en tus compras online



Ramillete del ama de casa

Una auténtica joya del recetario español. Publicada por primera vez en 1912, ha sido reeditada una obra que ha formado a numerosas generaciones de cocineros y cocineras. Técnicas de cocina y de repostería en un libro ordenado en capítulos dedicados a sopas y potajes, salsas, huevos y tortillas, pescados, legumbres, carnes, aves y caza, cerdo, arroz y repostería. Y como ocurre con la cocina tradicional, se encuentra plenamente vigente.

Editorial Sobremesa
María Josefa de las
Alas Pumarillo 'Nieves'

22,5 €



Miraguano Ediciones
Manjula Balakrishnan

Cocina Vegetariana de la India: 76 recetas

La India es un referente cultural de primer orden, y también lo es en lo gastronómico.

El paraíso de la comida vegetariana, además, ya que el vegetarianismo es un principio fundamental en el hinduismo. En este libro, Manjula Balakrishnan, experta en cocina de la India, nos presenta recetas tradicionales, adaptadas en cuanto a ingredientes y preparación al gusto occidental.

192 páginas / 12€



Efectovioleta
Varios Autores

17 Premios del Fogón

La relación ente la cocina y la literatura es algo natural. Es por eso que los concursos literarios en los que la cocina, la gastronomía, el placer de comer, es el protagonista, atraen a las mejores plumas.

El concurso del Fogón Sant Julien, con escritores y cocineros como Adrià, Vázquez Montalbán, Arzak o Ramón Chao, reúne una colección de relatos suculentos y atrayentes.

200 páginas / 15€



Phaidom
Colman Andrews

Reinventar la cocina. Ferran Adrià: un viaje incesante por la gastronomía

Ferran Adrià es el hombre. La importancia del chef catalán en la historia de la cocina universal es ya indudable. Bueno es, ahora que El Bulli ha echado el cierre, conocer la historia de Adrià, a través de su vida y del testimonio de periodistas, compañeros y amigos. Para conocer los secretos de su cocina, el cómo y el porqué de un personaje singular.

359 páginas / 24,95€



Montagud Editores
Quique Dacosta

Arroces Contemporáneos

Un libro sobre arroces que nos aportará nuevas y suculentas ideas sobre uno de los platos más conocidos, y también más 'atropellados' por desgracia en muchos de nuestros restaurantes. Quique Dacosta, chef del restaurante El Poblet de Dénia ha investigado sobre la 'ciencia' del arroz con el objeto de aumentar sus posibilidades culinarias. Imperdible.

336 páginas / 95€



Charles Aznavour

Aznavour Toujours

Si los viejos rockeros nunca mueren, qué decir de **Charles Aznavour**. El cantante francés de origen armenio, admirado, reconocido e inimitable, entrega un nuevo trabajo en el que, con composiciones nuevas, nos demuestra que los mitos lo son hoy y siempre.



Eddie Vedder

Ukelele Songs

El cantante de los Pearl Jam nos regala una colección de canciones acompañadas únicamente por el instrumento de moda: el ukelele. Canciones para escuchar de forma íntima, versiones como 'Dream a little dream of me' y la participación de Cat Power, para un disco tranquilo que sorprenderá a los seguidores del aguerrido rockero de Seattle.



Varios Autores

¡Chicas! Spanish Female Singers 1962 - 1974

El sello Vampisoul recupera una etapa de la música española olvidada y que muchos considerarán olvidable, pero que nos ayuda a descubrir gemas imperecederas. Canciones interpretadas por chicas en una época todavía oscura, en la que resaltan versiones de los Stones como el 'Aquí en mi nube' de Sonia, canciones de Gelu o Vainica Doble. Casi nada.



Con la ilusión del principiante

Después de algunos años de parón, y tras sobreponerse a la segunda y parece que definitiva marcha de su guitarrista John Frusciante, la banda angelina que más ha hecho saltar a los rockeros de todo el mundo, entrega un nuevo trabajo. **Red Hot Chilli Peppers** se presentan como un grupo maduro, y quien espere himnos como 'Give it away', quizás tendrá que repasar viejos trabajos. Lo que ahora ofrecen Kiedis, Flea y Chad Smith, con la incorporación de John Klinghoffer, es una continuación de su sonido de los últimos discos, aunque lo está presentando como un 'renacimiento', dados los últimos cambios. Un disco que el combo californiano presenta con la ilusión del principiante, y que, para los avezados seguidores de los **Red Hot Chilli Peppers** les proporcionará la satisfacción de un grupo de amigos que siguen disfrutando tocando música, y descubriendo nuevas influencias, como la africana –tan de moda, por otra parte– en canciones como 'Etiopia'.

Red Hot Chilli Peppers

I'm with you

LOS DIAMANTES

DE

F. ROCA
DIAMANTS



HEARTS & ARROWS

LOS DIAMANTES MAS BONITOS Y BRILLANTES DEL MUNDO

Pueden ser tuyos; Seleccionamos esta talla, que tiene mayor precision y simetria con mayor brillo en :

F. ROCA DIAMANTS Pº de Gracia 114, (jardinets) BARCELONA 933 684 050 ROCA@ROCADIAMONDS.COM

Mencionando este anuncio le obsequiamos con un Jade Natural o Coral.



WINE-MODERATION
4.1% ALC/VOL (82 PROOF)
El vino debe ser bebido con moderación.

DESDE 1551
CODORNÍU

BENEDETTA TAGLIABUE - ARQUITECTA

Adoro viajar... sobre todo en el tiempo. Imaginar Roma, Egipto, Persia... ¿Marte?... quiero construir todo un planeta desde cero. De pequeña no jugaba a princesas, hacía edificios con naipes. Me gusta soñar... pero prefiero vivir mi propia realidad... tocar el piano a mis hijos, salir en bicicleta o cocinar unos linguini alle vongole mientras me bebo una copa bien fría de Codorníu Pinot Noir.



CELEBRA TUS MOMENTOS